

Osso-buco Milanaise

PRIX : €

DIFFICULTE : **

INGREDIENTS : pour 4 personnes



- 4 rouelles de Jarret de veau
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 boîte de tomate naturelle
- 25 cl de vin blanc sec
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de persil
- 1 citron
- 1 orange
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de basilic
- 1 branche de sauge
- sel
- poivre

PREPARATION :

1/ Faites revenir à l'huile d'olive, sans coloration, les oignons et les carottes dans une cocotte. Egouttez les tomates en récupérant le jus. Ajoutez-les dans la cocotte avec le bouquet garni, les feuilles de sauge et les feuilles de basilic. Couvrez la cocotte et laissez cuire à feu doux pendant 10 min.

2/ Farinez les tranches de jarret puis faites-les saisir, jusqu'à coloration, sur les deux faces, dans une poêle avec le reste de l'huile. Procédez en plusieurs fois et mettez-les dans la cocotte à fur et à mesure. Déglacez la poêle avec le vin blanc en grattant bien le fond pour décoller les sucs et versez-le dans la cocotte.

3/ Ajoutez le jus des tomates et suffisamment d'eau pour recouvrir la viande. Emiettez le cube de bouillon et incorporez-le à la préparation. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 1h45 environ.

4/ Pendant ce temps, préparez un hachis avec les zestes du citron et de l'orange, l'ail et le persil.

5/ Lorsque l'osso-buco est cuit, retirez la cocotte du feu et parsemez-le de ce hachis. Couvrez la cocotte et laissez le parfum se développer pendant 5 min.

6/ Servez accompagné de tagliatelles fraîches et de parmesan.

ACCORDS METS ET VINS : Vin rouge italien ou de Cahors

TEMPS DE PREPARATION : 20 min.

TEMPS DE CUISSON : 2h00

AVIS DU CHEF : repas sans trop de préparation. Idéal pour une soirée entre amis ou en famille.

LEGENDE : *facile, ** moyen, ***difficile, € pas cher, €€correcte, €€€ cher