

OSSO BUCO



Personnes : 4

Préparation : 40 min

Cuisson : 95 min

Repos : 0 min

4 rouelles de jarret de veau
1 c. à soupe de farine
3 oignons
1 gousse d'ail
10 cl de vin blanc
4 grosses tomates
15 cl de bouillon de veau
1 bouquet garni
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de persil haché
1 citron
Sel et poivre

1. Hachez les oignons. Plongez les tomates 30 secondes à l'eau bouillante. Egouttez et pelez-les. Epépinez-les et coupez-les en dés. Prélevez le zeste du citron avec un couteau économe.
2. Salez et poivrez les rouelles de veau. Saupoudrez-les de farine sur les deux faces.
3. Préchauffez le four 200 °C. Chauffez l'huile d'olive dans une cocotte allant au four. Faites-y dorer les rouelles de veau farinées 5 min sur chaque face.
4. Dans cette même cocotte, faites revenir les oignons 5 min. Mouillez avec le vin blanc. Laissez-le réduire 5 min à feu vif. Ajoutez les tomates. Replacez les rouelles de veau. Arrosez de bouillon. Ajoutez le bouquet garni, l'ail écrasé et le zeste. Couvrez. Enfournez. Laissez cuire 1h30.
5. Pour servir, dressez les rouelles de veau dans un plat creux. Réservez au chaud.
6. Retirez le bouquet garni et le zeste puis passez le jus de cuisson au mixer au moulin à légumes. Rectifiez l'assaisonnement. Relevez d'un filet de jus de citron. Versez cette sauce sur la viande. Garnissez le centre des rouelles de persil haché.

Pour finir... accompagnez ce plat de spaghetti.



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79

