

Osso bucco – Origine Milan, Italie

Il s'agit d'une tranche de jarret de veau, avec son os.



Osso bucco fariné, revenu 2 min par face



L'assiette finale avec tagliatelles

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Dorure : 10 min - Cuisson : 2H



2 tranches
2*200g de veau



4 càs d'huile
d'olive



3 gousses d'ail
coupées en 4



400g de tomates
conçassées



2 carottes
en rondelles



1 gros oignon



2 verres blanc sec



1 bouquet garni



3 càs de farine



Poivre & sel

Préparation

1. Fariner la viande, tapoter pour retirer l'excédent de farine.
2. Les faire dorer 2 min par face, dans une cocotte en fonte, avec 4 càs d'huile d'olive.
3. Peler et couper les carottes en rondelles de ½ cm.
4. Peler et émincer l'oignon. Peler les ails et les couper en 4.
5. Ajouter ail, oignon et carottes dans la cocotte Verser la boîte de tomates concassées.
6. Rajouter 2 verres de vin blanc sec, saler léger et poivrer de 5 tours du moulin.
7. Poser les 2 osso bucco sur la préparation, les retourner, mélanger léger.
8. Ajouter le bouquet garni, rajouter 1 verre d'eau, remuer et couvrir la cocotte en fonte.
9. Laisser mijoter 2H, à feu très doux.
10. Option : Si cocotte minute, compter 45 min de cuisson à la rotation de la soupape. Feu doux.
11. Accompagnement : Tagliatelles fraîches, avec ail et huile d'olive.

* * * 08 décembre 2020 * * *