

Marie Boyé-Taillan
Préface d'Anna Gavalda

LA RECETTE DE MON BOUCHER



Hugo Image
En partenariat avec la Confédération française
de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs



OSSO BUCO

Préparation : 40 min

Cuisson : 95 min

4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 rouelles de jarret de veau
- 1 cuillère à soupe de farine
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc
- 4 grosses tomates
- 15 cl de bouillon de veau (ou volaille)
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 citron
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Hachez les oignons. Plongez les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante. Égouttez et pelez-les. Épépinez-les et coupez-les en dés. Prélevez le zeste du citron avec un couteau économe.

Salez et poivrez les rouelles de veau. Saupoudrez-les de farine sur les deux faces.

Préchauffez le four à 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. Retirez-les.

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. Remplacez les rouelles de veau. Arrosez de bouillon. Ajoutez le bouquet garni, l'ail écrasé et le zeste de citron. Couvrez. Enfournez. Laissez cuire 1 h 30.

Pour servir, dressez les rouelles de veau dans un plat creux. Réservez au chaud.

Retirez le bouquet garni et le zeste puis passez le jus de cuisson au mixer ou 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.

ACCOMPAGNEMENT

Accompagnez ce plat de spaghetti.

*John Gillot
Boucherie John Gillot
249, boulevard Voltaire
75011 Paris*