

OSSO-BUCO



PERSONNES : 4



PRÉPARATION : 40 min



CUISSON : 95 min



REPOS : 0 min



TEMPS TOTAL : 135 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
(ou volaille)

1 bouquet garni

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de persil haché

1 citron

Sel, poivre

1. Hachez les oignons. Plongez les tomates 30 secondes à l'eau bouillante. Égouttez et pelez-les. Épépinez-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. Retirez-les.

4. Dans cette même cocotte, faites revenir les oignons 5 mn. 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. Couvrez. Enfourez. 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 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.

Pour finir... Accompagnez ce plat de spaghetti.

