



Osso-buco

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 4 morceaux de jarrets de veau de 200 g (7 oz) chacun
- farine en quantité suffisante
- 15 mL d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 1 branche de céleri hachée
- 1 petite carotte hachée
- 1 feuille de laurier
- 180 mL de vin blanc sec
- 470 mL de fond blanc de volailles
- 4 tomates italiennes parées hachées
- 15 mL de concentré de tomates
- 15 mL de zestes d'oranges
- 15 mL de zestes de citrons
- 1 pincée de safran
- 15 mL d'ail
- 15 mL de persil

Préparation	20 minutes
Cuisson	1 heure & 30 minutes
Portion(s)	6 portions

PRÉPARATION

1. Fariner la viande et dorer dans l'huile.
2. Réserver dans un plat allant au four.
3. Ajouter l'oignon, le céleri, la carotte, la feuille de laurier et faire cuire 5 minutes.
4. Ajouter le vin, le fond blanc de volaille, les tomates, le concentré de

tomate, le zeste d'orange et de citron et le safran.

5. Porter à ébullition, couvrir et mettre au four durant 1 h 30.

6. Retirer la viande et passer la sauce au robot.

Un bon truc

L'osso-buco est souvent servi avec du risotto à la milanaise.

Servir avec la Gremolata, le zeste de citron, l'ail et le persil; tous hachés finement.