



Osso Bucco

Ingrédients

- 500g de tranches de jarret de veau non désossé
- 1 ou 2 bouillons cubes
- 3 carottes
- 3 oignons
- 2 branches de celeri
- 2 gousses d'ail
- quelques zestes d'orange
- basilic, bouquet garni
- huile d'olive
- 3 tomates concassées
- 1 dl de vin blanc sec
- parmesan
- sel, poivre

Préparation :

- Couper le veau en morceaux et le fariner. Faire revenir dans la poêle. Les retirer.
 - Faire revenir dans la poêle les carottes râpées, le celeri en brunoise et les oignons ciselés dans de l'huile d'olive.
 - Déglacer avec le vin blanc, et laisser réduire de moitié.
 - Ajouter les tomates, les zestes, le bouquet garni, le basilic, (la sauge si vous en avez) et le bouillon cube, et ranger les Ossi.
 - Ajouter de l'eau au 2/3 de la hauteur et faire mijoter.
- Laisser mijoter à feu doux une quarantaine de minutes.
- Servir avec des pâtes, traditionnellement, des tagliatelles ou des spaghettis.