

# osso bucco

Plats

**Préparation** 30 mn

**Cuisson** 1H 45

## **Éléments de base :**

1 Kg de jarret de veau - 100g de beurre - 400g de tomates - 2 carottes - 1 morceau de céleri-rave - 1 citron - 2 oignons - 1 gousse d'ail - 30g de farine - 1 verre de vin blanc sec - 1/3 de litre de bouillon - 1 bouquet garni - 80g de gruyère - sel - poivre

Faire couper le jarret en tronçons de 3 cm environ.

Les faire revenir au beurre des deux côtés, les saupoudrer de farine et faire encore revenir pour blondir la farine.

Retirer les rouelles de jarret. Mettre dans la cocotte les oignons émincés, l'ail écrasé, les carottes en rondelles et le céleri en dés. Couvrir et laisser étuver quelques minutes en veillant à ce que rien n'attache.

Ajouter le vin blanc, le bouillon ( ou de l'eau additionnée d'extrait de viande ou d'un kub), le bouquet garni ( avec, si possible, un brin de basilic ou de marjolaine), la moitié à peu près du zeste de citron, coupé en lanières afin de pouvoir l'enlever, sel, poivre.

Porter à ébullition , remettre les morceaux de viande puis cuire, couvert, pendant une heure. Ajouter les tomates coupées en morceaux ; cuire encore 30 minutes ; retirer le bouquet et le zeste.

Disposer la viande sur un plat ; presser dessus le jus du citron, napper avec la sauce et les garnitures.

Passer le fromage râpé à part.

**Le sommelier conseille** :Graves ; Beaujolais

## **Les petits trucs de la cuisinière :**

Certaines personnes suppriment les tomates ; d'autres les remplacent par un peu de concentré de tomates en début de cuisson.

L'accompagnement indiqué est du riz ou des pâtes cuits à l'eau que l'on peut servir à part ou mettre au fond du plat avant la viande.