

## Osso Bucco

Temps de réalisation : 20 minutes | Temps de cuisson : 1 heure 30 minutes

Recette pour 6 personnes :

---

### Ingrédients :

1,5 kg de jarret de veau coupé en rondelles avec les os (veal)  
4 carottes (carrots)  
2 gros oignons (onions)  
3 c/ à soupe d'huile d'olive (olive oil)  
4 tomates (tomatoes)  
1 bouquet garni (persil, thym, laurier) (parsley, thyme, bay leaf)  
une branche de basilic (basil)  
6 feuilles de sauge (sage)  
2 c/ à soupe de farine (flour)  
25 cl de vin blanc sec (white wine)  
sel et poivre du moulin (salt and pepper)

### Préparer les zestes :

1 botte de persil (parsley)  
une gousse d'ail (garlic)  
2 zestes de citron (lemon zests)  
2 zestes d'orange (orange zests)

---

### Réalisation :

- . Eplucher et émincer les oignons et éplucher et couper les carottes en rondelles.
- . Dans une sauteuse, mettre de l'huile d'olive à chauffer. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les oignons et les carottes et laisser mijoter 10 minutes en tournant fréquemment.
- . Faire bouillir une grande quantité d'eau bouillante.
- . Faire des petites croix sur les tomates puis retirer le pédoncule et plonger les tomates dans l'eau bouillante 1 minute.
- . Sortir les tomates, les éplucher, les épépiner et couper la chair en morceaux.
- . Dans la cocotte, ajouter les tomates, le bouquet garni, la sauge.
- . Mettre un couvercle et laisser mijoter doucement.
- . Mettre la farine dans une assiette.
- . Mettre les rondelles de veau des deux côtés, la farine doit être visible sur toutes les faces.
- . Mettre de l'huile dans une poêle et saisir chaque rondelle de veau dans l'huile.
- . Tourner la rondelle, lorsqu'elle a une belle couleur sur chaque face, mettre la rondelle dans la sauteuse.
- . Procéder ainsi pour toutes les rondelles de jarret.
- . Déglacer la poêle avec du vin blanc, gratter le fond pour bien décoller les sucs.
- . Verser le vin blanc dans la sauteuse et recouvrir tous les ingrédients de la sauteuse avec de l'eau chaude.
- . Saler et poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30.
- . Préparer un hachis : Prendre des feuilles de persil. Les ciseler. Ajouter l'ail, les zestes d'orange et les zestes de citron. Bien mélanger.
- . 5 minutes avant de servir, ajouter la préparation à base de zestes.
- . Servir très chaud dans un grand plat, avec des pâtes fraîches ou du riz ou de la polenta.