

# osso bucco

4 Osso bucco

2 cs Farine

2 cs Huile d'olive

1 dl vin blanc

1 dl Fond brun

½ lt de sauce tomate

2 Carottes

2 Branche Céleri

1 Oignon + clou de girofle et laurier

Sel, poivre

Zeste d'un citron et d'une orange + ail et persil plat

Fariner les jarrets de veau et les poêler dans un peu d'huile d'olive et mouiller avec le vin blanc et le fonds brun laisser un peu réduire et rajouter les carottes, les branches de céleri et l'oignon piqué de girofle avec la feuille de laurier.

Puis mouiller avec la sauce tomate et laissé mijoter pendant 2 heures .Couper le feu et y mettre à infuser les zestes d'oranges et de citron et l'ail coupé en fin bâtonnet et le persil haché.

Servez avec un risotto ou une polenta ou encore meilleur pour moi tout seul.