

# Ossobucco



## Ingrédients pour 2 ou 4 personnes (dépend de la taille des jarrets) :

- 4 jarrets de veau ou de porc
- 1 cs de farine
- 1 échalote
- 1 carotte
- 2 tomates
- 3 dl de vin, eau ou bouillon
- sel, poivre, marjolaine et thym
- 1-2-cs d'huile
- 1 gousse d'ail
- 1 poireau
- 1-2 cs de purée de tomates

## Réalisation :

Assaisonner les jarrets avec les épices, fariner. Chauffer l'huile dans une cocotte et rissoler les jarrets de chaque côté. Réserver.

Préparer, émincer l'échalote, l'ail la carotte, le poireau et les tomates. Faire revenir.

Ajouter la purée de tomates, mélanger.

Mouiller avec le vin, eau ou bouillon. Remettre la viande, mijoter à couvert 1 heure et demie.

Servir avec une purée de pommes de terre ou un peu de nouilles.