

Un osso bucco festif accompagné de carottes glacées au miel de safran

4 tranches de jarret de veau
40 gr de beurre
sel, poivre
2 oignons
100 gr de carottes
1 c à soupe de farine
5 c à café de fond de veau déshydraté
500 gr d'eau
300 gr de vin corsé
3 éclats d'ail
1 belle branche de thym
1 feuille de laurier
1 orange non traitée
1 cm de gingembre frais
2 clémentines confites
Quelques stigmates de safran

Pour les carottes glacées au miel de safran

1 kg de carottes
200 gr d'eau
25 gr de beurre
25 gr de miel de safran
sel

Faites des incisions sur l'extérieur des tranches de jarret de veau pour éviter qu'ils ne rétrécissent à la cuisson.

Dans une marmite faites rissoler les tranches de jarret avec le beurre bien chaud.

Salez, poivrez et réservez.

2pluchez les légumes et réservez les.

Quand la viande est coloré, ajoutez les oignons et la carotte coupée en gros morceaux.

Faites cuire 5 mn à feu modéré.

Saupoudrez d'une cuillère de farine et poursuivez la cuisson 5 mn.

Réhydratez les fond de veau avec l'eau et portez à ébullition.

Dans une casserole ajoutez le vin, le fond de veau, l'ail, le thym, le laurier et le jus d'orange.

Ajoutez les clémentines confites coupées en dés et le gingembre frais râpé, le safran.

Portez le tout à ébullition et ajoutez à la viande en laissant mijoter à feu doux pendant 1h30 afin de la confire.

Pour faire les carottes glacées.

Coupez les carottes en bâtonnets.

Dans une sauteuse faites les cuire dans l'eau avec le beurre, le miel au safran et le sel.

Portez à ébullition et laissez cuire à couvert 5 mn.

Enlevez le couvercle et portez à ébullition pour faire évaporer l'eau.

Le beurre et le miel vont ainsi former un glaçage sur les carottes.

NICOLE PASSIONS