

Osso Bucco à la Milanaise

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,5 kg de jarret de veau en rouelles
- 3 carottes
- 3 oignons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 tomates
- 1 cuillère à café de basilic haché
- 1 bouquet garni
- 1/4 l de vin blanc sec
- 1 cube de bouillon de poule au pot
- sel, poivre

Pour la cremolata :

- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 zeste de citron râpé
- 1 zeste d'orange râpé

Couper les carottes en fines lamelles et émincer les oignons, faire fondre à feu moyen avec l'huile d'olive dans une cocotte.

Lorsque le mélange a bruni, ajouter les tomates pelées et coupées en cube, le bouquet et le basilic. Couvrir et laisser mijoter à feu doux.

Fariner les morceaux de veau et faire revenir dans une poêle.
Transférer la viande dans la cocotte avec les légumes.

Déglacer le jus de viande restant dans la poêle avec le vin, puis verser le vin dans la cocotte.

Ajouter de l'eau de façon à recouvrir la viande mais pas plus.

Ajouter le cube de bouillon écrasé.

Mélanger, saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter à feu doux 1h30 à 2h.

Préparer la cremolata en mélangeant les ingrédients qui la compose.

C'est ce mélange qui donnera tout son caractère à l'osso buco.

Le rajouter au plat bouillant, 5 min avant de servir.