



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2012

Osso-buco

(Pour 6 personnes – Préparation : 30 minutes – Cuisson : 1 heure minimum)

Les ingrédients :

- 6 beaux morceaux de jarret de veau ou Osso-buco
- 4 carottes - 1 oignon - 100g de lardons fumés
- Quelques queues de persil - 1 boîte de tomates concassées(250g)
- 3 ou 4 rondelles de poireau entre le blanc et le vert (optionnel)
- 12,5 cl de vin blanc - 6 olives vertes dénoyautées et coupées en 4
- 20 cl de bouillon de légumes fait maison ou avec un petit cube
- 10 cl de fond de veau maison ou déshydraté
- 1 feuille de laurier - 1 branche de thym
- Beurre, huile d'olive, sel, poivre

La recette :

- 1 - Commencez par fariner vos morceaux de veau puis faites les roussir sur toutes les faces dans une cocotte en fonte avec un peu d'huile d'olive et du beurre.
- 2 - Quand tout le veau est bien rôti, le réserver et déglacez votre cocotte avec le vin blanc, laissez réduire un peu et versez tout ce jus sur la viande.
- 3 - Toujours dans la même cocotte, faites revenir, l'oignon émincé, les carottes pelées, lavées et coupées en rondelles, les lardons et les poireaux pendant 5 à 10 minutes. Salez, poivrez, ajoutez les tomates concassées, le laurier, le thym, les olives, les queues de persil attachées ensemble, le fond de veau et le bouillon de légumes.
- 4 - Ajoutez votre viande et la sauce puis mélangez le tout.
- 5 - Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1h et plus, ce ne sera que meilleur.

Bonne dégustation !

