



Crédit photo : Freepik - Recette - cuisineAZ.com

Osso bucco de veau



Ossobuco de veau

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 60 min

-
- Jarret de veau - 800 g
 - Tomate(s) - 4
 - Oignon(s) - 2
 - Bouillon de volaille - 75 cl
 - Huile d'olive - 20 cl
 - Vin blanc sec - 10 cl
 - Farine - 50 g
 - Ail - 1 Gousse
 - Bouquet (persil, thym, laurier)
 - Persil plat - 5 brin(s)
 - Sel - 1 pincée(s)
 - Poivre - 1 pincée(s)
-

- 1 Pelez et hachez l'ail et les oignons. Plongez les tomates 30 sec dans l'eau bouillante, égouttez-les et pelez-les. Puis épépinez-les et enfin coupez-les en dés. Réservez.
- 2 Salez et poivrez les rouelles de veau et saupoudrez-les de farine sur les deux faces. Enlevez l'excédent de farine en les tapotant légèrement. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y dorer la viande. Lorsque celle-ci est bien colorée, débarrassez-la et réservez.
- 3 Faites revenir les oignons dans cette même cocotte puis déglacez au vin blanc sec.
- 4 Ajoutez l'ail haché, les tomates, 1 c. à soupe de farine, le bouquet garni et enfin la viande. Mouillez de bouillon de volaille à hauteur et laissez mijoter à couvert à feu doux pendant 1 heure.
- 5 En fin de cuisson, ajoutez quelques feuilles de persil plat.

Astuces

Pour éviter que vos tranches de jarret ne se recroqueillent en cours de cuisson, pratiquez quelques entailles dans la membrane qui les entourent, à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'un ciseau : elles resteront ainsi parfaitement plates. Et pour parfumer encore davantage votre viande, glissez quelques fines lamelles d'ail dans la moelle ! Vous pouvez aussi renforcer le goût tomatoé de votre osso bucco de veau en ajoutant 2 c. à café de concentré de tomates.