



Osso buco



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 jarret de veau
3 cuillères à soupe de farine
50 grammes de beurre
2 oignons (émincés)
4 tiges de céleri (émincées)
4 carottes (émincées)
4 gousses d'ail (écrasées)
1 verre de vin blanc
4 tomates (coupées en dés)
2 décilitres de fond de veau
3 brins de thym
3 brins de sauge
2 feuilles de laurier
400 grammes de tagliatelles
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)
1 citron (le zeste râpé)
1 pièce de parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez les jarrets de veau et passez-les dans la farine. Salez et poivrez. Effectuez une incision sur le pourtour gras de chaque jarret pour éviter que la viande ne se recroqueville à la cuisson.



- 2.** Faites fondre le beurre dans une cocotte profonde et faites dorer la viande de chaque côté. Retirez les jarrets et faites blondir l'oignon, le céleri et la carotte dans la même cocotte. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Déglacez au vin et laissez réduire totalement. Ajoutez les tomates et le fond de veau. Portez à ébullition, puis replacez les jarrets dans la cocotte. Ajoutez le thym, la sauge et les feuilles de laurier. Couvrez et laissez cuire à feu très doux ± 2 heures. Retournez la viande de temps en temps. Retirez le couvercle pour la dernière demi-heure pour faire réduire la sauce.
- 3.** Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles selon les indications sur l'emballage. Accompagnez-en l'osso buco et la sauce.
- 4.** Garnissez de persil finement haché, de zeste de citron râpé et de parmesan.