

L'OSSO BUCCO de Monique

Pour 4 personnes :

- ◆ 4 belles tranches de jarret de veau de la Boucherie de Sainte-Feyre
- ◆ 8 à 10 carottes
- ◆ 2 petites oranges non traitées
- ◆ ½ citron non traité
- ◆ 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- ◆ 1 verre de vin blanc sec
- ◆ 2 oignons moyens
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 1 bouquet garni

Préparation : 15 min

Cuisson : 2 heures

Coût : 4 à 5 €/pers

Niveau : Facile



1. **Récupérer les zestes** et les couper très fin du ½ citron et d'½ orange et **pressez les oranges** pour en récupérer le jus.
2. **Eplucher les carottes et les couper** en rondelles de ½ cm. **Emincer les oignons. Eplucher les gousses d'ail et les écraser** avec la lame d'un couteau pour qu'elles puissent libérer leurs arômes à la cuisson.
3. Passez les **rondelles de jarret dans la farine et faire dorer** sur chaque face dans une cocote ou une sauteuse sur feu vif avec un peu de matière grasse (saindoux ou huile de tournesol plus une belle noix de beurre).
4. **Retirer les tranches de jarret** de la cocote et **faire revenir oignons et carottes sur feu vif** jusqu'à ce que les oignons soient dorés (ajouter un peu d'huile si nécessaire pour dorer sans brûler les oignons).
5. **Ajouter le concentré de tomate** et le cuire 1 minute toujours sur feu vif pour en retirer l'acidité (bien remuer).
6. **Déglacer avec le verre de vin blanc** : il doit monter en ébullition pour retirer l'acidité et l'alcool.
7. **Ajouter l'ail, les zestes et le bouquet garni et couvrir à peine d'eau**, monter à ébullition et baisser le feu pour **faire mijoter doucement 1h30**. Remettre un peu d'eau en cours de cuisson s'il n'y en plus du tout. **Remuer** régulièrement.
8. Retirer les morceaux de veau et **réduire la sauce sur feu vif si nécessaire, ajouter le jus d'orange pressée** au dernier moment à la sauce et servir !

L'Osso Bucco ou « os à trou » est un plat traditionnel milanais. Il s'accompagne très bien avec un risotto milanais ou simplement avec de bonnes tagliatelles fraîches maison de votre traiteur de Sainte-Feyre !