



Osso bucco de veau



4

Difficulté



30 min



-



1 h 30

Un petit osso bucco, un plat qui s'adapte très bien à la saison et au temps gris d'aujourd'hui...



Ingrédients :

- 4 jarrets de veau
- 1 oignon
- 3 carottes
- 2 cuil à soupe de farine
- persil
- 15cl vin blanc
- 1 bouillon cube
- 500g coulis de tomates
- ail
- sel
- poivre

Préparation :

Faire revenir l'oignon dans une cocotte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, ajouter la viande et la faire dorer sur toutes les faces.

Saupoudrer de farine et bien mélanger. Ajouter les carottes coupées en rondelles, le persil et l'ail hachés.

Verser le vin blanc et laisser cuire à feu vif pendant une dizaine de minutes. Ajouter la pulpe de tomates, le bouillon cube dilué dans 20cl d'eau chaude.

Saler et poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure minimum. Vous pouvez aussi laisser mijoter au four dans une cocotte en fonte.

Vous pouvez passer à la dégustation maintenant, alors bon appétit!!!