



OSSO-BUCO A LA CREMOLATA

Ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de jarret de veau

1 oignon, 2 carottes, 1 branche de céleri émincée

40 grs de beurre ou un peu d'huile

un peu de farine pour enrober la viande

20 cl de fond de veau, 1/2 verre de vin blanc sec

2 cuil. à soupe de concentré de tomates

Fariner légèrement les tranches de jarret de veau et enlever l'excédent en tapotant. Faire chauffer la matière grasse dans une cocotte et faire dorer les tranches de jarret. Ajouter l'oignon émincé. Faire dorer légèrement et déglacer avec le vin blanc. Faire réduire puis ajouter le fond de veau, le céleri et les carottes. Saler légèrement et poivrer. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert 45 minutes.

Délayer le concentré de tomates dans un peu d'eau chaude et ajouter au plat en fin de cuisson.

Pour la gremolata :



le zeste d'un demi citron, quelques brins de persil plat, 2 cuil. à soupe de parmesan râpé

Mélanger le zeste de citron, le persil haché et le parmesan. Ajouter la moitié de la préparation dans l'osso-buco, mélanger et laisser cuire encore 2 à 3 minutes, puis ajouter le reste de la gremolata juste avant de servir.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com