

Osso Bucco de veau

Ingédients

8 tranches de jarret de veau de 200 g chacune
20 cL d'huile (d'olive)
6 gousses d'ail
2 boîtes de 400 g de tomates concassées
400g de carottes
2 oignons
40 cL de vin blanc sec (facultatif)
1/2 L de bouillon de légumes (bouillon cube légumes)
2 bouquets garnis
Farine
Poivre
Sel
1 orange

Accompagnement : pommes de terre ou pâtes.

Préparation

- Peler et couper les carottes en rondelles épaisses, émincer les oignons, hacher l'ail. Faire revenir les légumes dans une cocotte avec l'huile.
 - Retirer les légumes de la cocotte
 - Fariner la viande et la faire dorer sous toutes ses tranches dans la cocotte.
 - Enlever la viande, déglacer avec le vin blanc
 - Remettre dans la cocotte les légumes, 1/2 L de bouillon, la viande, les bouquets garnis et ajouter le zeste de l'orange et son jus.
 - Laisser cuire 45 minutes à partir de la rotation de la soupape
-
- Servir avec des pommes de terre vapeur, ou des pâtes.