

# *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.