

# Osso Bucco



- Pour : **8 personnes**
- Durée : **2 heures à 2 h 30**

## Ingrédients pour Osso Bucco :

- 8 osso bucco soit 1,5 à 1,8 kg de jarret de veau avec os
- huile
- farine
- 200 g de carottes
- 200 g d'oignons
- 50 g de céleri branche
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 dl de vin blanc (20 cl)
- 3 dl de fond de veau lié (30 cl)
- 3 dl de sauce tomate (30 cl)
- tomate concassée
- 1/2 zeste d'orange
- 1/2 zeste de citron
- persil haché
- sel
- poivre

## Osso Bucco :

- Dans une cocotte allant au four, faire chauffer un peu d'huile.
- Fariner les tranches d'osso bucco et les saisir dans l'huile chaude sur les deux faces.
- Ajouter la garniture aromatique (carottes, oignons et céleri) taillée.
- Mélanger et faire suer quelques minutes.
- *Déglacer* au vin blanc, laisser réduire et mouiller au fond de veau lié.
- Ajouter la sauce tomate, le bouquet garni et l'ail haché.
- Mélanger et faire bouillir à feu vif quelques instants.
- Couvrir et cuire doucement au four à 200°C pendant 1 heure à 1h20.
- Remuer de temps en temps en cours de cuisson et vérifier que la sauce ne réduise pas trop. Si besoin, ajouter un peu d'eau en cours de cuisson.
- Pendant ce temps, caneler un demi citron et d'une demi orange.
- *Emincer* finement ces zestes et les blanchir rapidement.
- Au terme de la cuisson, sortir du four l'osso bucco. Retirer le bouquet garni et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter les zestes blanchis et bien mélanger.
- Réserver au chaud jusqu'au moment de servir.
- Dresser en nappant l'osso bucco de sauce. En décoration, ajouter une demi tranche d'orange cannellée surmontée d'un peu de tomate concassée et de persil haché. Servir chaud.