

Osso buco Gremolata

- Une délicieuse recette facile d'osso buco Gremolata!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
2H

TEMPS TOTAL
2H15

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 4 tranches de jarret de veau
- 1 oignon blanc de taille moyenne
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de persil émincée
- 1 cuillère à thé de zeste de citron
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de légumes
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à thé de poivre noir
- Sel au goût

Préparation :

1. Placer la grille au centre du four. Faire préchauffer le four à 325 °F (170 °C).
2. Bien laver et assécher les jarrets de veau.
3. Dans un chaudron, faites chauffer le bouillon de légumes jusqu'au point d'ébullition.
4. Dans une casserole, faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre. Ajouter les oignons et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit translucide.
5. Bien fariner les osso buco et faire dorer de chaque côté. Transférer dans un plat pyrex et ajouter 2 cuillères à soupe de beurre. Mettre au four pour faire fondre le beurre.
6. Faire déglacer le vin dans la casserole.
7. Transférer tout dans le plat pyrex. Couvrir.
8. Faites cuire au four pendant 1 heure et demie ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette. Ajouter du bouillon au besoin.
9. Pendant ce temps, préparer la Gremolata en mélangeant le zeste de citron, l'ail et le persil.

10. Saupoudrer sur les osso buco au moment de servir.

11. Servir avec du riz, salade, légumes

“ *Un grand classique de la cuisine italienne... Très bon et facile à faire!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

