



Voici une **recette d'osso bucco** préparée dans l'Instant Pot !

- *Temps de préparation* : **20 minutes**
- *Temps de cuisson* : **45 minutes**
- *Recette pour* **4 personnes**

*Ingrédients :*

- [Jarret de veau](#) - 4 (ou osso bucco)
- [Oignon](#) - 2
- [Huile d'olive](#) - 3 cs
- [Farine](#) - 2 cs
- [Vin blanc](#) - 250 ml
- [Carotte](#) - 5
- [Céleri](#) - 1 branche
- [Ail](#) - 2 gousses
- [Persil](#) - 4 cc - haché
- [Pulpe de tomate](#) - 500g
- [Bouillon de légumes](#) - 1 cube
- [Orange](#) - 1 - bio
- [Bouquet garni](#) - 1
- [Sel et poivre](#) -

*Instructions :*

1. Allumez l'Instant Pot, sélectionnez « manuel » puis « sauté ». L'IP préchauffe.
2. Préparez vos ingrédients : épluchez les carottes, le céleri, les gousses d'ail et l'oignon puis coupez en rondelles les carottes et le céleri et émincez l'oignon et l'ail.

3. A ce moment là, le préchauffage doit être terminé, versez l'huile dans la cuve puis faites dorer la viande avec les oignons émincés.
4. Versez ensuite dans la cuve : la farine, les carottes, le céleri, l'ail, le laurier, du thym et le persil, le vin blanc, mélangez et laissez cuire 10 minutes.
5. Ajoutez la pulpe de tomate, le cube de bouillon et 10cl d'eau, salez et poivrez puis arrêtez le dorage. Mélangez, fermez l'appareil et verrouillez-le, et passer en mode cuisson rapide pour 30 minutes attendez !
6. Quand l'appareil émet des bips, c'est cuit, il passe en mode maintien au chaud jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.
7. Ajoutez alors les zestes d'orange et un peu de jus (plus ou moins selon les goûts), mélangez puis repassez en mode dorage quelques minutes (le temps pour moi de faire cuire les pâtes).

<http://www.recette-cookeo.fr/tag/sel-et-poivre/>