



## Osso buco de veau

1 cuillère à thé d'huile végétale  
6 tranches de jarret de bœuf épaisses (1 1/2 à 2 pouces d'épaisseur), environ 3 livres  
3 cuillères à thé de sel casher Diamond Crystal  
1 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu  
1 gros oignon, coupé en dés  
1 branche de céleri, coupée en dés  
1 carotte, coupée en dés  
4 gousses d'ail, écrasées  
1 cuillère à soupe de pâte de tomates  
2 branches de thym (ou 1 cuillère à thé de thym séché)  
1/2 cuillère à thé de sel casher  
1 tasse de bouillon de poulet (de préférence fait maison)  
1/2 tasse de vin blanc sec  
15 oz de tomates en dés en boîte de 15 oz

### Gremolata

1 gousse d'ail, hachée finement  
1 zeste de citron  
1 tasse de feuilles de persil

### INSTRUCTIONS

Coupez tout le gras que vous pouvez de l'extérieur des jarrets de bœuf, puis (facultativement) attachez-les avec de la ficelle pour les maintenir ensemble. Assaisonner les jarrets avec 3 cuillères à café de sel et 1 1/2 cuillère à café de poivre.

Chauffer 1 c. à thé d'huile végétale à feu moyen-vif dans l'instant pot jusqu'à ce qu'elle miroite. Ajouter la moitié des jarrets et saisir pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirer les jarrets brunis et les mettre dans un bol. Ajouter la deuxième moitié des jarrets dans la cuve et saisir pendant 3 minutes de chaque côté. Déposer le deuxième lot dans le bol. Versez toutes les cuillères à soupe d'huile et de graisse dans l'autocuiseur, sauf 1 cuillère à soupe.

Faire sauter les aromates : Ajouter l'oignon, le céleri, la carotte, l'ail, la pâte de tomates et le thym dans la casserole. Saupoudrer 1/2 c. à thé de sel. Faire sauter pendant cinq minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter le bouillon de poulet et le vin dans la casserole, gratter le fond de la cuve pour détacher les morceaux brunis du fond.

Remettre les jarrets et tout le liquide de leur bol dans la casserole. Immergez les jarrets dans le liquide autant que possible. Verser les tomates sur le dessus, mais ne pas remuer. Verrouiller le couvercle de l'autocuiseur, amener l'autocuiseur à haute pression, puis cuire à haute pression pendant 36 minutes. Retirer du feu, laisser la pression descendre naturellement pendant 15 minutes, puis relâcher rapidement toute pression restante dans la cuve.

Pendant la cuisson des jarrets, faire la gremolata. Hacher ensemble l'ail, le zeste de citron et les feuilles de persil, puis les mélanger dans un petit bol.

Retirer les jarrets et les déposer dans un plat de service. Verser la sauce dans un séparateur de graisse, laisser reposer pendant dix minutes pour que la graisse remonte à la surface, puis verser dans un plat de service. Pour servir, déposer un jarret sur l'assiette, verser un peu de sauce sur le dessus, puis saupoudrer d'un peu de gremolata.

<https://www.dadcooksinner.com/pressure-cooker-beef-shank-osso-bucco/#respond>