



## Osso-buco

Par Coup de Pouce

### INGRÉDIENTS

---

- 4 morceaux de jarrets de veau de 200 g (7 oz) chacun
- farine en quantité suffisante
- 15 mL d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 1 branche de céleri hachée
- 1 petite carotte hachée
- 1 feuille de laurier
- 180 mL de vin blanc sec
- 470 mL de fond blanc de volailles
- 4 tomates italiennes parées hachées
- 15 mL de concentré de tomates
- 15 mL de zestes d'oranges
- 15 mL de zestes de citrons
- 1 pincée de safran
- 15 mL d'ail
- 15 mL de persil

---

Préparation	20 minutes
Cuisson	1 heure & 30 minutes
Portion(s)	6 portions

---

### PRÉPARATION

---

1. Fariner la viande et dorer dans l'huile.
2. Réserver dans un plat allant au four.
3. Ajouter l'oignon, le céleri, la carotte, la feuille de laurier et faire cuire 5 minutes.
4. Ajouter le vin, le fond blanc de volaille, les tomates, le concentré de

tomate, le zeste d'orange et de citron et le safran.

5. Porter à ébullition, couvrir et mettre au four durant 1 h 30.

6. Retirer la viande et passer la sauce au robot.

### **Un bon truc**

L'osso-buco est souvent servi avec du risotto à la milanaise.

Servir avec la Gremolata, le zeste de citron, l'ail et le persil; tous hachés finement.