

Ossa buca



Temps de préparation: 30 min **Cuisson:** 2 h **Portions:** 4

Ingrédients

4 tranches de jarret de veau

Farine

Huile d'olive

2 oignons, hachés

375 ml (1 1/2 tasse) de vin blanc sec

1 boîte de 540 ml (19 oz) de tomates

2 branches de céleri, hachées

2 carottes, hachées

4 gousses d'ail, hachées

30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates

250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf

1 feuille de laurier

5 ml (1 c. à thé) de thym séché

Sel et poivre

Gremolata

Zeste râpé finement de 2 citrons

60 ml (1/4 tasse) de persil frais haché

1 gousse d'ail, hachée très finement

Poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Fariner les tranches de veau. Dans une grande casserole, faire dorer le veau dans l'huile d'olive, des deux côtés. Saler et poivrer. Retirer de la casserole et réserver. Essuyer la casserole avec du papier absorbant. Ajouter de l'huile au besoin et y cuire les oignons jusqu'à tendreté, sans laisser prendre couleur. Déglacer au vin blanc. Ajouter les tomates, la viande et le reste des ingrédients. Saler légèrement et poivrer.
- Porter à ébullition, couvrir et cuire au four 45 minutes. Réduire la température du four à 160 °C (325 °F) et poursuivre la cuisson environ 1 heure. Rectifier l'assaisonnement.
- Accompagner de gremolata, d'orzo et de rubans de courgettes.

Gremolata

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.



Une idée rapide pour accompagner l'osso buco

Faire cuire de l'orzo jusqu'à ce qu'il soit al dente. L'orzo est une petite pâte alimentaire qui ressemble à des grains de riz. On le trouve dans les supermarchés. Réserver un peu de leau de cuisson. Ajouter de l'huile d'olive et un peu d'eau de cuisson aux pâtes cuites. Ajouter du zeste râpé et du jus de citron. Simple et délicieux. On pourrait faire la même chose avec une pâte de votre choix. On pourra aussi ajouter du parmesan râpé.

Pour la gremolata, on peut faire un mélange de zeste de citron et d'orange.
Réf. Ricardo Cuisine

Longuement mijotés dans une sauce aux tomates et aux légumes, les jarrets de veau fondent sous la dent et, avec la petite touche citronnée de gremolata, ils sont carrément irrésistibles!

*Cette recette est simple et un pur délice!
Jamais sans la gremolata, c'est essentiel.*



Si c'est trop liquide à votre goût, simplement cuire un peu plus longtemps!

On peut aussi mettre du fond de veau à la place du bouillon de bœuf et accompagner de nouilles aux œufs. La viande fond dans la bouche, alors pour se servir une deuxième fois, ajouter plus de viande à la recette. Peut-être 2-3 tranches de plus!

Garder le surplus de sauce pour faire une bonne soupe le lendemain, 2 tasses de tomates, avec le restant de sauce, ajouter des nouilles et possiblement un autre bouillon de votre choix.

Distribution
Surgelés haut de gamme



4 fourchettes

Viandes rouges
Poissons
Fruits de mer

POUR INFORMATION : (819) 432-0808