

# Osso bucco de veau à la milanaise

Décongeler 4 à 6 osso bucco la veille au réfrigérateur ou la journée même dans l'eau froide. Ne pas utiliser l'eau tiède ou chaude qui est mauvaise pour la prolifération des bactéries.

## Ingrédients:

- \* 6 tranches de jarret de veau pour osso bucco
- \* 6 tomates ou 2 boîtes de tomates en dés
- \* 1 c. à soupe de concentré de tomate
- \* 3 oignons
- \* 3 carottes
- \* 1 Tasse de vin blanc sec
- \* 1 bouquet de feuille de laurier et thym (Quelques-unes de chaque)
- \* 1 ½ c. à soupe de farine
- \* 1 litre de bouillon de volaille
- \* 3 c. à soupe d'huile d'olive
- \* 3 pincées de sel fin



## Méthode de cuisson : à la cuisinière

1. Hacher finement les oignons et les carottes.
2. Peler les tomates et les couper en 6 quartiers.
3. Saler les tranches de jarret sur chaque face, puis les colorer de chaque côté dans une cocotte chaude avec un peu d'huile d'olive. Les placer ensuite sur une plaque.
4. Faire revenir les oignons puis les carottes dans cette même cocotte avec l'huile d'olive.
5. Déglacer avec le vin blanc. Incorporer ensuite la farine, l'ail écrasé, puis les tomates.
6. Ajouter enfin le thym, les feuilles de laurier et le concentré de tomates.
7. Mettre les morceaux de viande dans la cocotte avec les légumes, puis ajouter le bouillon de volaille et laisser mijoter couvert pendant 1 h 30.



Servir bien chaud, accompagné de Fettuccine ou de vos accompagnements préférés.

Bon appétit !