



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Osso bucco à la milanaise et sa gremolata

Avec cette recette, c'est tout le soleil d'Italie qui s'invite à votre table. En été, j'utilise évidemment des tomates fraîches, mais il est encore un peu tôt pour avoir de bonnes tomates. C'est un plat qui peut être préparé à l'avance et réchauffé au dernier moment, il ne perd rien de sa saveur, au contraire !



INGREDIENTS : 6 personnes

6 tranches de jarret de veau
3 c à s d'huile d'olive
4 carottes
2 oignons
2 boîtes de tomates en cubes
2 gousses d'ail hachées
200 ml de vin blanc sec
1 orange
1 citron
Persil haché
1 branche de céleri
Origan
Basilic haché
1 bouquet garni
sel et poivre
3 c à s d'huile d'olive
Farine

Gremolata :

1 orange non traitée
1 citron non traité
Persil haché
1 gousse d'ail

PREPARATION :

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



L'osso bucco

Fariner les tranches de viande. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et faire dorer les jarrets.

Les enlever de la poêle et y mettre les oignons émincés, les faire blondir quelques instants.

Ajouter les carottes coupées en petits dés et le céleri détaillé en morceaux.

Mélanger.

Remettre la viande.

Ajouter les tomates, le vin, les herbes et l'ail.

Saler et poivrer

Laisser mijoter à feu doux pendant environ 2 heures.

La gremolata :

Laver et brosser les agrumes, râper finement le zeste de l'orange et du citron.

Hacher finement l'ail. Bien mélanger avec une càs de persil haché.

Finition

Enlever la viande la cocotte et faire réduire la sauce pendant 5 minutes. Remettre la viande dans la cocotte. Ajouter la gremolata et servir immédiatement avec du parmesan et des pâtes ou du riz.