

# Osso bucco façon milanaise



**Pour 6 personnes**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 1h30**

- 6 rouelles de jarret de veau (1,5 kg environ)
- 4 tomates
- 3 carottes
- 1 petit céleri rave
- 2 oignons
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 c à dessert de fond de veau (ou bouillon de volaille)
- 1 c à soupe de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- 3 c à soupe de farine
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni (laurier et thym)
- Sel
- Poivre

**Gremolata :**

- Quelques brins de persil
- 1 gousse d'ail
- Citron
- Orange

Préparez les légumes : Épluchez le céleri rave et coupez-le en petits dés. Épluchez les carottes et coupez-les également en petits dés. Épluchez et émincez les oignons. Réservez vos dés de légumes dans des petits ravier.

Épluchez les tomates avec un couteau. Si elles sont trop fermes, plongez-les dans l'eau bouillante pour faciliter l'épluchage. Ôtez les pépins en pressant les quartiers entre vos doigts. Coupez les tomates en dés.

Épluchez et émincez très finement les 2 gousses d'ail.

Dans un pichet ou verre doseur, mélangez le fond de veau avec 30 cl d'eau bouillante.

Préchauffez le four à 160° C (140° C pour moi).

Dans une assiette creuse, mélangez la farine avec du sel et du poivre. Retournez chaque morceau de viande dans la farine en prenant soin de bien les enrober. Réservez dans un plat.

Dans une cocotte allant au four, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de veau et laissez dorer sur feu vif de chaque côté pendant environ 5 minutes. *Si votre cocotte n'est pas assez grande pour votre quantité de viande, faites cette étape en deux fois.*

Retirez la viande de la cocotte.

Ajoutez les oignons, les dés de carotte, les dés de céleri et l'ail. Laissez suer ces légumes pendant 3 minutes en mélangeant souvent.

Versez le vin blanc et le fond de veau dilué. Ajoutez les dés de tomates, le concentré de tomate et le bouquet garni.

Couvrez la cocotte et glissez au four pour 1h 30.

Au bout de ce temps, J'ai laissé la cocotte dans le four éteint pendant 30 minutes.

Préparez la gremolata : Hachez le persil à l'aide d'un couteau ou d'un mini hachoir.

Prélevez le zeste du citron et de l'orange. *J'ai mis un peu moins d'orange.* Coupez finement les zestes.

Dans un petit ramequin, rassemblez le persil, les zestes et la gousse d'ail pressée.

Parsemez de gremolata au moment de servir ou disposez le ramequin sur votre table ainsi chaque personne pourra en ajouter à son goût.

Servez avec des pâtes,