

Osso bucco

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Tranches de jarret de veau avec os	6	8
Oignons	2	2
Carottes	2	3
Tomates (ou purée de tomates)	2	3
Gousses d'ail	2	3
Branche de céleri	1	1
Huile d'olive	1 filet	1 filet
Concentré de tomates	2 c. à s.	3 c. à s.
Vin blanc	20 cl	30 cl
Eau chaude	30 cl	40 cl
Fond de veau	3 c. à c.	4 c. à c.
Farine	-	-
Bouquet garni	1	1
Orange : zestes + jus	1	1
Sel, poivre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Hachez finement les légumes.
- 2 - Dans la cocotte, délayez un peu de concentré de tomates avec le vin blanc, le fond de veau, l'eau chaude, les tomates (ou la purée de tomates), le hachis de légumes, les zestes et le jus d'orange et l'huile d'olive. Assaisonnez.
- 3 - Ajoutez les tranches de veau farinées.
- 4 - Imprégnez-les dans le jus.
- 5 - Ajoutez le bouquet garni.
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	1h30 mn	1h45 mn
Inversion*	35 mn	50 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi 35 mn puis Mini	Maxi 35 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Au moment de servir, ajoutez du persil haché. Servez avec des pâtes fraîches ou du riz.
