

OSSO BUCCO TRADITIONNEL

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

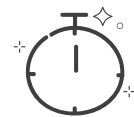
- 800g de jarret de veau coupés en 4 tranches épaisses par votre boucher
- 1 cuil à s. de farine
- 2 cuil à s. d'huile d'olive
- 2 oignons rouges
- 1 botte d'oignons frais
- 3 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- thym
- origan
- persil plat
- 1 boîte de 500 g de tomates concassées
- 20cl de vin blanc sec
- 20cl de bouillon
- sel, poivre
- 1 orange non traitée
- basilic



4 personnes



20 minutes



1 heure

PRÉPARATION

- Farinez légèrement la viande et réservez.
- Dans une cocotte, faites revenir avec l'huile d'olive les oignons émincés, les carottes pelées et coupées en rondelles, le céleri en dés.
- Ajoutez la viande et retournez souvent.
- Une fois la viande bien dorée, ajoutez l'ail, le persil, le thym, l'origan, les tomates concassées.
- Mouillez le tout avec le vin blanc et le bouillon.
- Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert 1h à feu doux.

FINITION

- 15 min avant le fin de cuisson, ajoutez quelques zestes d'orange non traitée (gardez quelques zestes coupés fins pour la présentation)
- Au moment de servir, ciselez le basilic et terminez par quelques zestes d'orange. L'osso bucco traditionnel est prêt à déguster !

L'astuce du boucher

Comme la blanquette ou le sauté de veau, l'osso bucco traditionnel fait partie des ces plats meilleurs réchauffés. Alors même si vous voyez un peu large en quantités, il n'y aura pas de gâchis et vous vous régalerez encore et encore...