



# OSSO BUCO de Veau au Citron

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 2 heures

Ingrédients : pour 6 personnes

- 6 tranches de Jarret de veau avec l'os
- 1 oignon blanc
- 10 petites carottes
- 2 branches de céleri
- le zeste d'un citron
- 200 ml de vin blanc sec
- 400 ml de bouillon (*idéalement bouillon de pot au feu ou avec un cube de bouillon de veau*)
- 2 boîtes de pulpe de tomates en dés avec jus de 400g
- sel, poivre
- thym, romarin, 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail dégermées
- huile d'olive
- Parmesan
- **Gremolata** : 2 c. à soupe de persil ciselé, le zeste d'un citron, 1/2 gousse d'ail.

Matériel : 1 plat à four profond

## PREPARATION

1 – Préparer les légumes : émincer finement l'oignon blanc, détailler en fins bâtonnets les carottes, couper le céleri en petits morceaux. Prélever le zeste du citron.

2 – Fariner les tranches de jarret de veau. Dans une large poêle, faire chauffer 3 c.à soupe d'huile d'olive. Faire dorer la viande pendant 5 mn. (*procéder en plusieurs fois pour la totalité de la viande selon la taille de votre poêle*). Réserver.

3 – Dans une poêle, faire chauffer 1 c.à soupe d'huile d'olive. Faire revenir pendant 5 mn à feu vif les légumes : carottes, céleris, oignons et gousses d'ail. Saupoudrer de thym, saler et poivrer.

Préchauffer le four à 200°C Chaleur tournante.

3 – Dans un grand plat profond, déposer le jarret de veau, étaler les légumes revenus sur le dessus, verser les 2 boîtes de tomates concassées, arroser de vin blanc et de bouillon (*le liquide doit arriver à mi-hauteur de la préparation*). Saler, poivrer, déposer le thym, le romarin, les feuilles de laurier et les zestes de citron.

## CUISSON :

Mettre au four à 200°C Chaleur tournante pour 2 heures :

- la 1ère heure, le plat doit être recouvert d'une feuille de papier aluminium
- la 2ème heure, découvrir le plat.

**GREMOLATA** : Préparer l'accompagnement : ciseler finement le persil, ajouter le zeste d'un citron, l'ail écrasé et un peu d'huile d'olive. Saler, Poivrer. Mélanger et proposer accompagné de parmesan. Conserver au frais.

**Conseils Jardin-des-gourmands.com** : L'Osso buco (*traduction : os troué*) est bien meilleur le lendemain comme la plupart des plats mijotés : les parfums se renforcent avec le repos après une longue cuisson. Ne pas hésiter à préparer la quantité indiquée. L'Osso buco peut être congelé.