

OSSO BUCCO

Préparation :

Émincer l'oignon et la carotte,
Préparer un « jus », mélange de concentré de tomates avec le vin blanc (q.s.p. la cuisson de la viande), l'assaisonner, le pimenter.

Confection du fonds :

Saler, poivrer les tranches de jarret, les passer dans du lait, les fariner et les faire revenir à la poêle,
Dans la cocotte, faire revenir l'oignon à feu moyen, ajouter les carottes puis saupoudrer de farine et bien homogénéiser. Verser une petite quantité de « jus » avant que ça ne colle...

Assemblage :

Ajouter les tranches de viande,
Finir de verser le « jus », ajouter 1/2 zeste d'orange coupé en lamelles, deux feuilles de laurier et l'ail. Cuisson : environ 2 h en cocotte, 45 mn sous pression.
A la fin de la cuisson, si la sauce est trop liquide, ajouter une liaison faite d'une cuillerée à café de Maïzena délayée dans un peu d'eau froide.
On peut servir en disposant un champignon sauté à la poêle sur chaque tranche.

Se procurer :

Jarret de veau avec os, 1 tranche par personne,
Carottes, Oignon (doux), Ail (quelques gousses),
Concentré de tomates,
Farine, Vin blanc, Zeste d'orange, Laurier, Piment,
Champignons (?).

Accompagnement possible : riz

Faire roussir un oignon émincé, ajouter le riz (1/2 verre par personne), bien mélanger. Verser ensuite de l'eau bouillante (1½ verre par personne). Respecter le temps de cuisson du riz (12 à 20 minutes).