

Osso buco à la milanaise

2 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- Jarret de veau - 400 g
- Huile d'olive - 2 c. à s.
- Pulpe de tomate - 200 g
- Carotte - 1 pièce
- Oignon jaune - 1 pièce
- Farine de blé - 2 c. à s.
- Vin blanc - 15 cl
- Bouquet garni - 1 pièce
- Eau - 20 cl
- Persil frais - 8 brins
- Ail - 1 gousse
- Citron jaune - 1/2 pièce
- Sel fin - 1 pincée
- Poivre moulu - 1 pincée

La **recette**

Etape 1

Fariner légèrement les tranches de jarret de veau sur les deux faces. Tapoter pour retirer l'excédent de farine.

Etape 2

Éplucher et émincer l'oignon. Peler la carotte et la couper en petits dés ou en fines rondelles.

Etape 3

Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte à feu vif. Faire dorer les tranches de veau 4 minutes par face, jusqu'à obtenir une belle coloration. Les retirer et réserver.

Etape 4

Dans la même cocotte, ajouter l'oignon et la carotte. Faire revenir 5 minutes à feu moyen, en remuant, jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.

Etape 5

Ajouter le vin blanc et laisser réduire 4 minutes pour que l'alcool s'évapore.

Etape 6

Ajouter la pulpe de tomate et le bouquet garni. Remettre les tranches de veau dans la cocotte. Verser l'eau à hauteur, saler et poivrer.

Etape 7

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30 en retournant délicatement la viande à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elle soit bien fondante.

Etape 8

Peler et hacher l'ail, rincer et hacher le persil, puis râper le demi-citron pour récupérer le zeste. Mélanger le tout dans un bol pour formet la gremolata.

Etape 9

Une fois la viande cuite, Servir dans les assiettes et parsemer l'osso buco de gremolata juste avant de servir. Accompagner le plat de pâtes fraîches ou de polenta.