

# Osso bucco



4 portions

Catégories: Plats principaux et Plats de viande

Ingrédients

- 4 tranches de jarrets de veau de 250 g (9 oz) chacun
- Farine
- Huile d'olive
- 2 carottes râpées
- 2 oignons hachés
- 1 tasse de vin blanc
- 6 tomates italiennes en conserve
- 3 tasses de fond de volaille ou de veau, ou bouillon de poulet
- 1 c. à soupe de basilic haché  
ou  
1 c. à thé de basilic séché
- 1 c. à soupe de sauge hachée  
ou  
1 c. à thé de sauge séchée
- Sel et poivre

Préparations

Fariner les jarrets de veau.

Dans une casserole, chauffer un peu d'huile à feu moyen-vif. Faire colorer la viande

*environ 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à qu'elle soit bien dorée.*

*Ajouter les carottes et les oignons. Faire revenir 2 minutes.*

*Déglacer avec le vin.*

*Ajouter les tomates, le fond, le basilic et la sauge; saler et poivrer au goût.*

*Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 2 heures à mi-couvert ou cuire au four à 180 °C ( 350 °F ) pendant 2 heures.*

**Note :** *Pour en faire un plat économique, remplacer les jarrets de veau par un rôti de palette de veau et des os à moelle.*

### **Gremolata**

*Persil plat haché finement*

*Zeste fin de citron*

*Ail haché*

*Préparer la gremolata en mélangeant tous les ingrédients dans un petit bol et en saupoudrer, au service, chaque portion.*

*Note : On peut ajouter du basilic frais, de la ciboulette ou une autre herbe fraîche.*

### **Accompagnements:**

*une pâte au beurre et à l'huile et enrobée de gremolata ou d'ail confit.*

*une purée de pomme de terre au safran*

*un risotto au citron ou à la milanaise*

*une polenta*

### **Ail confit**

*1 ou 2 têtes d'ail défaites en gousses, en chemise (non pelées)*

*Huile d'olive*

*Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).*

*Placer les gousses au centre d'une papillote de papier d'aluminium.*

*Bien huiler les gousses et les cuire au centre du four environ 45 min.*

*Vous n'aurez ensuite qu'à presser la gousse pour en extraire l'ail confit.*

### **Purée de pomme de terre au safran**

*4 à 6 portions*

*1 kg (2 lb) de pommes de terre Yukon, Idaho ou Charlotte pelées, en quartiers*

*1 oignon entier*

*Sel*

*Beurre*

*Crème ou lait*

*Poivre du moulin*

*Dans une casserole, couvrir les pommes de terre et l'oignon de 2,5 cm (1 po) d'eau froide généreusement salée. Porter à ébullition, réduire la chaleur. Mijoter à couvert entre 15 et 20 min.*

*Infuser deux pincées de safran dans la crème ou le lait chaud 15 min.*

*Égoutter et remettre les pommes de terre et l'oignon dans la casserole, la poser sur le feu pour bien les assécher. Écraser les pommes de terre et l'oignon au presse-purée ou au pilon. En fouettant, incorporer le beurre, la crème ou le lait, le poivre au goût. Vérifier l'assaisonnement.*