

RECETTE OSSOBUCO À LA MILANAISE



INGRÉDIENTS

6 jarrets de veau en coupe croisée de 2 1/2 pouces d'épaisseur

1/2 c. à thé de sel

1/4 de c. à thé de poivre

1/4 de tasse de farine tout usage

2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

2/3 de tasse de vin blanc sec

1 boîte de 315 ml (10,5 oz) de bouillon de boeuf

1 boîte de 455 g (16 oz) de tomates à l'étuvée

1 gousse d'ail écrasée

1 feuille de laurier

2 c. à thé de zeste de citron râpé

2 c. à soupe de persil frais haché

PRÉPARATION

- **ÉTAPE 1**
Saupoudrer le veau de sel et de poivre et bien fariner.
- **ÉTAPE 2**
Dans une grande marmite de 16 tasses, faire sauter les jarrets dans l'huile d'olive des 2 côtés.
- **ÉTAPE 3**
Ajouter le vin, le bouillon de boeuf, l'ail, la feuille de laurier et 1 c. à thé de zeste de citron.

- **ÉTAPE 4**
Porter à ébullition. Mettre le couvercle et réduire le feu. Laisser mijoter 1 1/2 à 2 heures.
- **ÉTAPE 5**
Retirer le veau et le déposer dans un plat de service. Garder au chaud.
- **ÉTAPE 6**
Écumer le gras du bouillon et retirer la feuille de laurier.
- **ÉTAPE 7**
Réduire le bouillon jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux, puis napper sur les jarrets de veau.
- **ÉTAPE 8**
Saupoudrer des restes de zeste de citron et du persil pour la garniture