

Osso bucco

Pour 6 personnes.

6 rouelles de jarret de veau de 3 cm d'épaisseur environ ; 5 c à soupe de farine, sel, poivre ; 5 c à soupe d'huile d'olive.

3 carottes, 3 blancs de poireaux, 3 oignons, 2 branches de céleri, thym, laurier, sel, poivre, 3 c à soupe d'huile d'olive, 1 dl de vin blanc sel, 1 petite boîte de tomates, persil, 200 g de riz.

Laver et éplucher les légumes, les couper en fine julienne et les jeter dans l'huile chaude. Ajouter le thym et le laurier, faire revenir le tout, saler, poivrer et mouiller d'un peu d'eau. Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 15 mn.

Passer les tranches de viande dans la farine salée et poivrée, et les faire dorer à la poêle dans l'huile chaude. Les mettre dans la cocotte des légumes. Ajouter le concentré de tomates, le persil, bien mélanger et mouiller de vin blanc. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure, en ajoutant au besoin un peu de vin blanc ou de bouillon (eau et cube) pour allonger la sauce.

Pour servir, ranger les tranches de viande dans le plat de service, les napper de sauce et accompagner de riz cuit à la créole, pendant 20 mn, dans beaucoup d'eau bouillante salée.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.