

Osso Buco façon Whoogy's

🍴 3 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 2h

🌿 céleri 🍷 sulfites

Osso buco de veau braisé avec sa gremolata citronnée, servi avec un risotto à la milanaise au safran. Recette de Whoogy's.

Note : ingrédients issus de la vidéo, étapes reconstituées selon la technique classique.

Italie

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> jarrets de veau	3
<input type="checkbox"/> huile d'olive	40 ml
<input type="checkbox"/> Soffritto	1 recette
<input type="checkbox"/> gousse d'ail <i>écrasée</i>	1
<input type="checkbox"/> concentré de tomate	1 tsp
<input type="checkbox"/> vin blanc	100 ml
<input type="checkbox"/> tomates en conserves	200 g
<input type="checkbox"/> bouillon	500 ml
<input type="checkbox"/> bouquet garni	
<input type="checkbox"/> Gremolata	1

PRÉPARATION

1. Saler les *jarrets de veau* sur les deux faces.
2. Dans une *cocotte* chauffée à feu vif, faire chauffer l'*huile d'olive*. Saisir les jarrets 3 minutes par face jusqu'à bien les colorer. Réserver.
3. Préparer *Soffritto* avec *gousse d'ail* ajoutée en cuisson, puis transférer dans la *cocotte* qui a servi à saisir les jarrets.
4. Ajouter le *concentré de tomate* et remuer 2 minutes.
5. Déglacer avec le *vin blanc* et laisser réduire de moitié.
6. Ajouter les *tomates en conserve* et le *bouillon*. Déposer le *bouquet garni* et remettre les jarrets dans la *cocotte*. Ajouter de l'eau pour que la viande soit complètement immergée.
7. Couvrir et mettre au four à 180°C pendant 1h30 minutes.
8. Parsemer de la *Gremolata* sur les jarrets au moment de servir.