

Osso Bucco

4 portions

- 4 tranches de jarrets de veau de 250 g chacun
- Farine
- Huile d'olive
- 2 carottes râpées
- 2 oignons hachés
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc
- 6 tomates italiennes en conserve
- 750 ml (3 tasses) de fond de volaille ou de veau, ou bouillon de poulet
- 15 ml (1 c. à soupe) de basilic haché ou 5 ml (1 c. à thé) de basilic séché
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauge hachée ou 5 ml (1 c. à thé) de sauge séchée
- Sel et poivre

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.