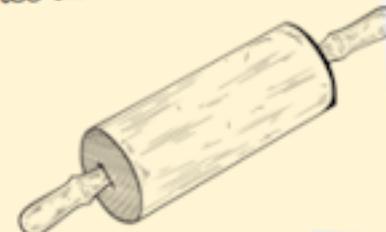


Osso Bucco à la Gremolata

Ingédients 2 personnes

- 2 tranches de Jarret de Veau avec Os
- 1 oignon - 1 Carotte - 1 branche de céleri - 1 poignée de tomates cerises
- 20 cl de vin blanc + 10 cl de bouillon
- 2 cuillères à soupe de Purée de tomate
- 1 belle orange sanguine
- Huile d'olive + un morceau de beurre doux
- Un peu de farine - Un verre à moutarde de pâtes courtes
- Fleur de sel - Poivre au moulin



GREMOLATA

- 4 gousses d'ail
- 1 citron
- 1 petit bouquet de persil plat



Etapes



- Commencer par faire revenir le jarret dans un peu d'huile et de beurre bien chaud
- Pendant ce temps là, éplucher, laver la carotte et la branche de céleri en minuscules morceaux.
- Laver les tomates cerises et les couper en deux
- Eplucher l'oignon et le ciseler.
- Lorsque la viande est bien revenue, la retirer de la cocotte et ajouter à la place, la carotte, les tomates, le céleri et l'oignon.
- Cuire à feu moyen en remuant souvent
- Laver le bouquet de persil et le ciseler très finement
- Eplucher les gousses d'ail et faire de même
- Zester le citron.
- Mélanger l'ail, le persil et le citron. Réserver
- Lorsque les légumes ont pris un peu de couleur, ajouter la viande.
- Ajouter le vin blanc et le bouillon. Saler et poivrer.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de purée de tomate.
- Saupoudrer de farine et fermer la cocotte.
- Cuire à petits feu pendant 2 heures.
- Au bout de ce laps de temps, faire cuire les pâtes en les ajoutant dans la sauce.
- Ajouter de l'eau, le jus de la moitié d'une orange et cuire jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.
- Couper l'autre moitié d'orange en rondelles
- Servir une portion de pâtes, mettre la viande sur le dessus.
- Ajouter de la Gremolata sur le tout et ajouter une tranche d'orange.
- Déguster aussitôt