

Ossobuco

Pour 4 personnes:

4 jarrets de veau

(env. 5 cm d'épaisseur)

un peu de farine et de beurre

1 carotte finement hachée

1 petit céleri

1 gros oignon

1 gousse d'ail

2 c.s. de purée de tomates

3 dl de vin blanc sec

un ¼ de citron

sel et poivre

origan, basilic, romarin et

persil en un petit bouquet

2 tomates pelées en quartiers

Bien sécher les jarrets et les passer dans la farine. Enduire une casserole de beurre, y rôtir les jarrets et les retirer du feu une fois qu'ils ont bien bruni.

Mélanger dans la casserole la carotte finement hachée, le céleri, l'oignon, l'ail, ainsi que la purée de tomates et laisser réduire, puis mouiller avec le vin blanc. Remettre les jarrets de veau et râper par-dessus un peu de zeste de citron. Saler, poivrer, mettre le bouquet d'origan, de romarin, de basilic et de persil frais, ainsi que les carrés des deux tomates pelées.

Laisser cuire le tout à petit feu pendant 1 heure et demie à 2 heures en rajoutant si nécessaire du bouillon ou du vin. Retirer le bouquet d'herbes et servir, par exemple, avec de la purée de pommes de terre.