



## OSSO BUCCO A LA MILANAISE

---

### **Ingrédients pour 6 personnes**

1 carotte – 2 gousses d'ail – 2 oignons – 1 feuille de laurier - 1 citron – 1 branche de céleri – ½ bouquet de persil – 25 cl de vin blanc – 2 c. à s. de farine – 1 bouillon de volaille – huile d'olive – poivre, sel – 350 g de pulpe de tomate – 6 tranches de jarret de veau

### **Instructions :**

Hachez finement les oignons et la carotte, les faire revenir 10 mn dans une cocotte avec 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Incorporez l'ail écrasé puis les tomates, le céleri ficelé avec le laurier et enfin les queues de persil

Farinez légèrement les tranches d'osso bucco. Les dorer à la poêle des 2 côtés dans 3 c. à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez.

Mettre les tranches dans la sauce tomate, déglacez la poêle avec le vin blanc, versez dans la cocotte.

Ajoutez le bouillon de cube effrité et 15/20 cl d'eau. Couvrir et laissez mijoter 1 h 30.

Râpez le zeste de citron, mélangez le persil haché et versez le tout dans la cocotte. Laissez cuire 5 mn