

MILAN

OSSO BUCCO À LA MILANAISE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de tomates
- 1 gousse d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc sec
- 4 tranches de jarret de veau
- 25 cl de bouillon de volaille
- 6 c. à s. de farine de blé
- Sel, poivre
- 60 g de beurre
- 6 brins de persil
- 3 branches de céleri

Préparation:

Laver, effeuiller et hacher le persil. Peler et épépiner les tomates.

Eplucher, laver et hacher l'oignon, les branches de céleri et la gousse d'ail préalablement dégermée. Préchauffer le four à 180° C (th. 6).

Fariner la viande. Dans une cocotte allant au four, dorer les tranches de veau avec la moitié du beurre. Réserver.

Fondre le reste de beurre et y déposer les légumes. Remuer 2 minutes. Ajouter la viande et verser le vin blanc. Porter à ébullition, ajouter les morceaux de tomates et le laurier.

Porter à nouveau à ébullition, puis verser le bouillon de volaille. Assaisonner.

Couvrir et enfourner pendant 1h30. (ajouter de l'eau si nécessaire en cours de cuisson).

