

# OSSO BUCCO

---

(Pour 4 personnes)

## INGREDIENTS

- Jarret de veau avec os à moelle : 1 tranche épaisse par personne
- 1 carotte
- 2 à 3 branches de céleri-branche
- 1 à 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 piment d'Espelette (facultatif selon goût)
- Farine
- 1 orange
- Vin rouge
- Huile d'olive
- 1 boîte de tomate concassée (1 kg)
- Gros sel
- Origan ou basilic en poudre

## PREPARATION

Faire un hachis fin des légumes (carotte, branches de céleri, gousses d'ail, oignon, piment) et bien faire revenir le tout dans une grosse cocotte dans le fond d'huile d'olive bien chaud. Y ajouter une pincée de gros sel, l'origan ou le basilic, et quelques zestes tirés de l'orange. Laisser mijoter.

Fariner les tranches de jarret de veau et les faire dorer (2 à 3') par face dans la cocotte en veillant à ne pas trop faire attacher au fond (éventuellement rajouter un peu d'huile).

Bien mouiller ensuite le tout (jarrets et légumes) avec un ou deux verres de vin rouge. Verser les tomates concassées et remuer.

Couvrir et laisser mijoter en surveillant la température au minimum 1 heure, voire plus selon l'épaisseur des tranches de jarret. Les jarrets sont cuits lorsque la chair se détache de l'os à moelle.