

# Osso buco

L'osso buco est une des icônes de la cuisine italienne et notamment de la cuisine de Lombardie. Le fameux ossobuco alla milanese rigoureusement blanc et parfumé servi avec le risotto alla milanese sont des incontournables.

Préparez-le un peu en avance (c'est meilleur) et laissez-vous chouchouter par ce plat savoureux, parfait en cette saison.

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour la viande :

4 tranches de jarret de veau (osso buco) de 3 cm environ d'épaisseur et de 300 g chacun environ  
\*2 càs de concentré de tomate ou 300 g de tomates concassées en boîte (voir mon article sur comment choisir la sauce tomate) dans ce dernier cas, ne pas utiliser de bouillon ou très peu  
30 cl de bouillon chaud de viande (dans l'idéal maison) ou végétal ou, à défaut de l'eau chaude  
60 g de beurre  
1 oignon jaune émincé  
1 belle càs de farine  
1 verre de vin blanc sec  
sel et poivre

### Pour la gremolata

Les feuilles d'une demie botte de persil plat  
le zeste d'un citron non traité  
une gousse d'ail (voire deux)  
deux anchois à l'huile d'olive (facultatif mais c'est meilleur avec)

1. Émincer l'oignon. Piquer les bord de la viande puis les passer dans la farine. Secouer pour retirer l'excédant.
2. Dans une grande poêle ou large casserole basse, faire fondre le beurre puis ajouter la viande et la saisir quelques minutes des deux côtés. Retirer la viande. Dans la même poêle, faire revenir l'oignon à feu moyen puis ajouter la viande et verser la vin. Laisser évaporer et saler légèrement.
3. Ajouter le concentré de tomate et le bouillon (ou bien que la pulpe de tomates). Couvrir et laisser mijoter à feu doux 1h-1h30 : la viande doit devenir très tendre. Vérifier en cours de cuisson que la sauce ne devienne pas trop dense, si besoin ajouter un peu d'eau. À la fin de la cuisson, la sauce doit être juteuse mais un peu prise pour napper la viande. Saler et poivrer
4. Pendant ce temps, préparer la gremolata : à l'aide d'un bon couteau couper tout les ingrédients en même temps de manière à obtenir une sorte de concassé fin. Cinq minutes avant la fin de la cuisson (ou même à la fin), retirer le couvercle et ajouter la gremolata. Baisser le feu et laisser cuire quelques minutes puis servir.

