OSSO BUCCO À LA MILANAISE À LA GREMOLATA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Osso Bucco à la milanaise à la gremolata (ossobuco ala milanese)Ingrédients1kg de veau sous la forme de 4 tranches de veau épaisses (jarret de veau ou de la blanquette de veau)

|  |  |
| --- | --- |
| 50 g de beurre8 tomates pelées concassées2 branches de céleri2 oignons4 feuilles de laurier1 carotte2 gousses d’ailFarine6 cl d’huile d’olive | 1 verre de vin blanc25 cl de bouillon de bœufsel, poivre noir Pour la gremolata½ bouquet de persil plat2 filets d’anchoisle zeste d’un citron non traité1 gousse d’ail |

PréparationPréparation de l'[osso buco](http://www.epicurien.be/recettes/plats/cuisine-italienne-italie/osso-buccos/recettes-ossos-bucco-veaux.asp)Eplucher les carottes et les oignonsCouper les carottes et les branches de céleri en brunoise, en petits dés.Hacher finement les oignons et l’ail.Faire fondre 20 g de beurre dans une cocotte à feu moyenVerser les carottes, les oignons, le céleri et l’ai dans la cocotteLaisser fondre tout doucement pendant 5 minutesFariner les tranches de veauFaire chauffer à feu vif l’huile d’olive dans une poêleSaisir les tranches de veau dans la poêle le temps qu’elle brunisse légèrementDéposer les tranches de veau sur le lit de petits légumes dans la cocotteDéglacer la poêle avec le vin blanc et le bouillon de bœufAjouter les tomates pelées et concassées.Laisser cuire 2 minutes à bouillon soutenuAjouter 30 g de beurre avec 1 cuillères à soupe de farineBien mélangerVerser le tout dans la cocotteAjouter les feuilles de laurierCouvrir la cocotte et enfourner pendant 1h30 dans un four préchauffé à 180° (th. 6)Laisser cuire pendant 1h30Sortir du fourRetirer le couvercle et laisser réduire pendant 15 minutes à feu doux/moyen**LA** [**GREMOLATA**](http://www.epicurien.be/recettes/cuisines/sauce-anchois-citron-persil/recettes-gremolata-italiennes.asp)Hacher au mixeur le persil, les zestes de citron, l’ail et les filets d’anchois.Servir l’[osso buco](http://www.epicurien.be/recettes/plats/cuisine-italienne-italie/osso-buccos/recettes-ossos-bucco-veaux.asp) dans des assiettes creuses avec des tagliatelles et saupoudrer généreusement avec la [gremolata](http://www.epicurien.be/recettes/cuisines/sauce-anchois-citron-persil/recettes-gremolata-italiennes.asp)Je conseille d’ajouter à la préparation un [os à moelle](http://www.epicurien.be/recettes/viande/boeuf/recettes-os-a-moelles.asp). |