OSSO BUCCO À LA MILANAISE À LA GREMOLATA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Osso Bucco à la milanaise à la gremolata (ossobuco ala milanese)  Ingrédients  1kg de veau sous la forme de 4 tranches de veau épaisses (jarret de veau ou de la blanquette de veau)   |  |  | | --- | --- | | 50 g de beurre  8 tomates pelées concassées  2 branches de céleri  2 oignons  4 feuilles de laurier  1 carotte  2 gousses d’ail  Farine  6 cl d’huile d’olive | 1 verre de vin blanc  25 cl de bouillon de bœuf  sel, poivre noir  Pour la gremolata  ½ bouquet de persil plat  2 filets d’anchois  le zeste d’un citron non traité  1 gousse d’ail |   Préparation  Préparation 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 oignons  Couper 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 moyen  Verser les carottes, les oignons, le céleri et l’ai dans la cocotte  Laisser fondre tout doucement pendant 5 minutes  Fariner les tranches de veau  Faire chauffer à feu vif l’huile d’olive dans une poêle  Saisir les tranches de veau dans la poêle le temps qu’elle brunisse légèrement  Déposer les tranches de veau sur le lit de petits légumes dans la cocotte  Déglacer la poêle avec le vin blanc et le bouillon de bœuf  Ajouter les tomates pelées et concassées.  Laisser cuire 2 minutes à bouillon soutenu  Ajouter 30 g de beurre avec 1 cuillères à soupe de farine  Bien mélanger  Verser le tout dans la cocotte  Ajouter les feuilles de laurier  Couvrir la cocotte et enfourner pendant 1h30 dans un four préchauffé à 180° (th. 6)  Laisser cuire pendant 1h30  Sortir du four  Retirer 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). |