

OSSO BUCO

Pour 8 personnes

- 8 rouelles de jarret de veau
- 3 carottes
- 2 gros oignons
- ½ litre de vin blanc
- 1 branche de céleri
- 4 gousses d'ail
- 1 boîte de 500G de tomates pelées
- Un peu de concentré de tomate selon votre goût
- Un peu de farine
- 1 orange
- 1 citron
- Huile d'olive
- 1 bouquet garni
- Sel poivre

Fariner les 8 rouelles les faire revenir dans une grande cocotte dans l'huile chaude, réserver.

Dans le même faitout faire d'abord colorer les oignons hachés puis les carottes en dés et enfin la branche de céleri coupée en petits tronçons.

Ajouter l'ail les tomates et le concentré de tomates.

Poser la viande sur les légumes, saler et poivrer.

Déglacer au vin blanc et mouiller d'eau à hauteur. Ajouter le bouquet garni et laisser mijoter.

Prélever les zestes de l'orange et du citron les passer une minute à l'eau bouillante et les ajouter à la viande coupés en petits morceaux ainsi que la moitié du jus d'orange et du citron une dizaine de minutes avant de servir.

Bon appétit