

## OSSO BUCCO

je me suis inspirée d'une recette «Las recetas de Pakus» et j'y ai ajouté mon grain de sel !

**Marché** : pour 3 à 4 personnes

3 ou 4 belles rouelles de jarret de veau avec l'os à moelle

de la farine pour enrober vos rouelles

de l'huile d'olive

3 caïeux d'ail

2 branches de céleri

1 beau blanc de poireau

1 oignon

4 carottes

20 cl de vin blanc + 5 cl pour la fin de cuisson

1 cuillerée à soupe de farine pour la sauce

1 boîte de tomates pelées (800gr)

20cl de coulis de tomates

1 litre de bouillon de légumes

25gr de beurre

sel, poivre, origan

Coupez 2 carottes, le poireau, l'oignon, les branches de céleri en petit mirepoix.

Roulez vos rouelles dans la farine. Secouez pour enlever l'excédent.

Dans une cocotte faite bien chauffer votre huile et faites bien colorer vos rouelles. Sortir les rouelles et réservez. Videz l'huile de votre cocotte et rajoutez une nouvelle rasade d'huile.

Faites revenir le mirepoix de légumes avec l'ail haché. Faites revenir sur feu fort pour détacher les sucs. Versez le vin blanc.

Laissez mijoter jusqu'à complète évaporation. Versez la boîte de tomates entières et le coulis de tomates. Laissez réduire le plus possible. Ajoutez le beurre. Ensuite la cuillère de farine, remuez. Versez le bouillon. Mélangez. Incorporez les rouelles et une fois à ébullition baissez le feu pour continuer la cuisson tout en douceur. Incorporez les épices et remuez. Il faut compter 3 heures environ (il faut que la viande soit bien tendre, elle se détache normalement de l'os quand elle est cuite à point).

Mélangez doucement de temps en temps. Une heure avant la fin de cuisson de la viande rajoutez des rondelles de carottes avec vos 2 carottes restantes (cela reste facultatif) et 5 cl de vin blanc. Vérifiez l'assaisonnement.

Servir avec un risotto ou des tagliatelles fraîches. Parsemez de persil ou de gremola (zeste de citron mélangé avec du persil) que vous pouvez ajouter à la sauce ½ heure avant la fin de cuisson ou simplement parsemez sur la viande déposée dans l'assiette).