

# OSSO-BUCCO

Pour 4 personnes :

- 4 rouelles de veau (250g chacune)
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 15cl de vin blanc sec
- 1 tablette de bouillon de volailles (facultatif)
- 1 branche de céleri
- 4 grosses tomates
- 1 bouquet garni
- un peu de farine – sel - poivre



Salez, poivrez et farinez les rouelles de veau.

Epluchez les 2 carottes et coupez les en rondelles.

Pelez et émincez les oignons.

Coupez la branche de céleri en petits morceaux.

Pelez les tomates et concassez-les.

Chauffez l'huile dans une cocotte. Faites-y dorer la viande 5 à 6 min sur chaque face, retirez-la et réservez-la.

Dans cette même cocotte faites revenir ensemble les oignons, les carottes et le céleri pendant 7 à 8 min.

Remettez la viande dans la cocotte, ajoutez les tomates, l'ail écrasé et le bouquet garni.

Mouillez avec le vin blanc et éventuellement le bouillon.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux durant 1H30

Au terme de la cuisson, rectifiez l'assaisonnement à votre goût, retirez le bouquet garni.

Parsemez de persil ciselé

Accompagnez votre plat de pâtes fraîches (ou non) ou de risotto sans oublier le parmesan râpé.