

OSSO

buco

4 portions

8	jarrets de veau, de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacun	8
250 ml	farine tout usage	1 tasse
45 ml	huile d'olive extra vierge	3 c. à s.
	PASTENE	
1	oignon, haché	1
1	carotte, en petits dés	1
1	branche de céleri, en petits dés	1
2	gousses d'ail, hachées	2
2 ml	basilic séché	½ c. à thé
1 ml	thym séché	¼ c. à thé
2	feuilles de laurier	2
35 ml	persil frais haché	2½ c. à s.
250 ml	vin blanc sec	1 tasse
1	boîte (796 ml / 28 oz) de tomates en dés, avec épices	1
	PASTENE	
400 ml	tomates broyées, toutes prêtes PASTENE	1⅔ tasse
250 ml	bouillon de veau ou de poulet, chaud	1 tasse
	sel et poivre	

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Saler et poivrer les jarrets de veau, puis les enrober légèrement de farine.
- Dans une grande casserole allant au four, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire dorer 4 jarrets de veau, 5 minutes de chaque côté. Les retirer et répéter l'opération avec les jarrets qui restent. Retirer de la casserole et réserver.
- Dans la casserole, mettre l'oignon, la carotte, le céleri, l'ail, le basilic, le thym, les feuilles de laurier et le persil. Faire cuire à feu moyen-vif pendant 2 minutes. Verser le vin dans la casserole et poursuivre la cuisson pendant 4 minutes.
- Remettre les jarrets de veau dans la casserole et ajouter le reste des ingrédients. Faire cuire au four, à couvert, pendant au moins 1½ heure, ou jusqu'à ce que le veau soit très tendre.
- Parsemer de gremolata au basilic (voir recette ci-dessous) et servir aussitôt.

Gremolata au basilic

- Dans un bol, mélanger le zeste râpé d'une orange et celui d'un citron, avec 50 ml (¼ tasse) de basilic frais haché. En parsemer l'osso buco.

