

L'Osso Bucco par Jérôme, Chef AGR de Bordeaux



Préparation

Ingrédients

Jarret de veau

Carottes

Oignons

Farine blanche T55

Tomates concassées

Concentré de tomates

Jus de veau

Huile d'olives extra vierge

Sucre semoule

Vin blanc de cuisine

Étape 1 :

Prendre la farine un peu assaisonnée avec sel et poivre puis rouler les jarrets de veau dedans.

Étape 2 :

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive puis cuire les jarrets 2 minutes sur chaque face. Les réserver sur un plat à four.

Étape 3 "La garniture aromatique" :

Faire revenir les oignons dans la poêle avec des carottes coupées en petits dés, puis déglacer au vin blanc.

Étape 4 :

Rajouter ensuite le concentré et le concassé de tomates ainsi que le jus de veau pour finaliser la garniture aromatique.

Étape 5 :

Vérifier l'assaisonnement. S'il est trop acide, rajouter du sucre.

Étape 6 :

Mettre la garniture aromatique sur les jarrets de veau puis laisser cuire au four à 110° pendant 2 heures.

