



Ingrédients:

- 2 morceaux de jarret de veau d'environ 300 g (0,5 à 0,75 lb) chacun
- 1 gros oignon, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 carotte, pelée et coupée en petits dés
- 1 poireau (partie blanche seulement), nettoyé et coupé en tranches
- 2 tomates mûres, pelées et coupées en quartiers
- 1 branche de céleri, coupée en petits dés
- 45 ml (3 c. à soupe) de pâte de tomates
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec

Suite au verso...

l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

La Cocotte ... Osso Buco

Méthode

1. Préchauffer la cocotte Staub à feu moyen.
2. Faire dorer les morceaux de jarret sur toutes les faces dans 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive.
3. Retirer les jarrets et réserver.
4. Retirer le gras du fond de la cocotte.
5. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive.
6. Y faire sauter l'oignon, la carotte, le poireau et le céleri hachés jusqu'à ce qu'ils soient tendres, tout en grattant le fond de la cocotte pour dégager les sucs de cuisson de la viande (15 à 20 minutes).
7. Ajouter les quartiers de tomate, la pâte de tomates et l'ail.
8. Remettre les jarrets dans la cocotte et les entourer des légumes.
9. Verser le vin blanc et le bouillon.

Suite au verso...

Ingrédients (suite):

250 ml (1 tasse) de bouillon de veau
ou de poulet

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Gremolata aux anchois :

4 ou 5 filets d'anchois

250 ml (1 tasse) de persil frais

Zeste d'un citron

1 gousse d'ail

Sel et poivre au goût

Méthode (suite)

10. Couvrir et laisser mijoter à feu doux sur la cuisinière ou cuire au four à 160 °C (325 °F) pendant 2 heures, ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
11. Retirer les jarrets et les légumes de la cocotte et réserver. Enlever le gras à l'écumoire et faire mijoter le liquide pour le réduire du tiers.
12. Saler et poivrer au goût.
13. Remettre la viande et les légumes dans la cocotte.
14. Servir l'osso buco directement de la cocotte, accompagné de risotto au safran, de polenta souple ou de purée de pommes de terre; garnir de gremolata.

Gremolata aux anchois :

1. Hacher ensemble les anchois, l'ail, le zeste de citron et le persil (servir dans un ravier en accompagnement de l'osso buco).

