

Osso Bucco a la Gremolata

Recette très simple et vraiment délicieuse

Ingrédients :

1 jarret de boeuf
1 gros oignon – 3 carottes coupées en rondelles-1 branche de céleri coupée en petits dès
3 gousses d'ail – 4 tomates ou une boîte de tomate égouttée – 1 tasse de vin blanc
1 bouquet garni (tym, laurier,persil)
quelques anchois (environ 8)

Gremolata = ½ botte de persil haché fin – 1 zeste d'orange - 2 gousses d'ail écrasées- 2cuilleres à soupe d'huile d'olive – quelques câpres au sel rincées (facultatif)
Mélanger le tout et laisser reposer 1 heure avant utilisation
Servir ce mélange en accompagnement de l'osso bucco

Préparation

Dans une sauteuse ou cocotte en fonte, faire revenir lentement les oignons, le céleri et les carottes
Ajouter l'ail et cuire 2 minutes
Ajouter les tomates concassées le vin et une tasse d'eau
Finir par le bouquet garni et laisser mijoter à découvert le temps de découper le jarret en cubes(garder l'os à moelle)
Fariner sans excès la viande découpée la , la saisir à feu vif dans un peu d'huile d'olive
Avant d'ajouter les jarrets à la sauce, mettez les anchois et remuez
Ajoutez les jarrets et l'os a moelle sans les immerger dans la sauce
Couvrir et glisser au four (T° modérée) pour 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit fondante
Eteindre le four et laisser tiédir dedans

Pour parfaire ce plat, ne le manger que le lendemain accompagné de la gremolata

Et que fait-on lorsqu'il reste de la sauce et plus de viande : on y jette des pâtes cuites et on fait gratiner avec une couche de parmesan