

OSSO BUCO À LA MILANAISE.

**RECETTE À RETROUVER PAGE 279
DANS LE LIVRE ITALIE,
ÉDITION HACHETTE CUISINE**

- **4 Personnes**
- **Préparation : 30 min**
- **Cuisson : 2 h**



4 tranches
de jarret de
veau de 250 g
environ



2 carottes



2 branches
de céleri



1 boîte
de tomates
pelées ou 30 cl
de coulis
de tomates



3 cuil.
à soupe
de farine



30 cl de vin
blanc

2 gousses d'ail, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier,
100 g de petites olives noires, 5 cl d'huile d'olive, sel, poivre



1. Épluchez et taillez les carottes et les branches de céleri en petits morceaux, épluchez et hachez les gousses d'ail, mixez les tomates pelées si vous n'utilisez pas de coulis.
2. Passez les tranches de jarret dans la farine, tapotez-les pour enlever l'excédent de farine. Dans une cocotte, faites dorer les tranches de jarret farinées dans l'huile. Une fois dorées, retirez-les puis ajoutez les légumes et l'ail, laissez cuire 5 min à feu moyen.
3. Versez le vin blanc dans la cocotte, faites bouillir 5 min puis ajoutez les tomates pelées mixées ou le coulis de tomates, le thym, le laurier, du sel, du poivre et les tranches de jarret. Couvrez la cocotte, laissez cuire 1 h 45 à 2 h à feu doux en remuant de temps en temps et en ajoutant un peu d'eau en cours de cuisson si la sauce épaissit trop. 15 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les olives.

18



LE LIVRE

19[€]95

ITALIE

Pizza, pasta, burrata...
la dolce vita s'invite à table !
Réf. 891279

Faites entrer toute l'Italie
dans votre cuisine!