

## OSSO BUCCO À LA MILANAISE

### Recette pour 6 personnes

6 tranches de jarret de VEAU,  
2 oignons,  
2 carottes,  
2 branches de céleri,  
3 grosses tomates,  
1 gousse d'ail,  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive,  
1 grand verre de vin blanc se,c  
un peu de bouillon (eau + cube),  
persil, thym, laurier.

**Pour la gremolata :** accompagnement indispensable à la saveur du plat

½ cuillère à soupe de zeste de citron,  
½ cuillère à soupe de zeste d'orange,  
1 gousse d'ail pilée,  
1 cuillère à soupe de persil haché.

- 1) Coupez tous les légumes en fine julienne.
- 2) Puis les faire fondre pendant une dizaine de minutes en remuant, dans la poêle avec un peu d'huile et beurre.
- 3) Farinez les morceaux de viande, faire quelques incisions dans la peau qui les entoure pour qu'ils restent bien plat à la cuisson.
- 4) Assaisonnez les et faites les dorer des 2 côtés dans la poêle où l'on a cuit les légumes. La poêle doit être suffisamment grande pour que les morceaux tiennent sur une seule couche. (rajouter un peu d'huile et de beurre avant de mettre la viande si nécessaire)
- 5) Remettre les légumes dans la poêle, mouillez avec le vin blanc et le bouillon (6 à 7 c.à s. environ).
- 6) Ajoutez les tomates pelées et concassées ainsi que le bouquet garni. *(Si le plat est préparé en hiver, on peut remplacer les tomates fraîches par une grosse boîte de tomates pelées.)* Rectifiez l'assaisonnement couvrez et laissez mijoter **1 heure** à feu doux, en retournant la viande plusieurs fois. Ajouter un peu de vin blanc si nécessaire. *Disposez la viande sur le plat de service chaud et arrosez de sauce avec la julienne de légumes. Parsemez le plat de la gremolata (mélange de zeste de citron, orange, ail et persil)*

Pour ceux qui craignent un peu les composants de la « gremolata », la présenter dans un bol à part, chacun se servira à sa convenance.

**Servir accompagné de pâtes au beurre ou du riz.**

*Merci à Liliane Lathière pour l'envoi de cette recette.*

*Marie Françoise Goron anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!*

*Adresse des envois : Marie Françoise Goron, 43 chemin de la Croix Pivort, 69110 Ste Foy lès Lyon*

**mf.goron@free.fr.**