

# Ossobuco de veau à la gremolata



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Préparation



Temps requis

env. 120 minutes



Difficulté

Moyen - Pour les amateurs



Dosage

4 personnes

## Caractéristiques



Plat

Viande - Jarrets de veau



Produit typique

Veau - 0 km



Adapté en

Hiver - Repas en compagnie

## INGRÉDIENTS

### Jarrets de veau

- 880 g de jarrets de veau
- 8 g de condiment (sel et poivre)
- 10 g de farine blanche
- 0.4 dl d'huile d'arachide
- 72 g d'oignon
- 4 g d'ail
- 64 g de carottes
- 42 g de céleri-rave
- 54 g de poireau
- 28 g de purée de tomate
- 4 g de sauge fraîche
- 4 g d'origan
- 0.8 dl de vin blanc de cuisine
- 6 dl de fond brun clair
- 60 g de tomates pelées épépinées

### Garniture

- 3.8 g d'ail
- Citrons (quelques zestes)
- 8 g de persil à feuilles plates

## Jarrets de veau

## Dressage

## PRÉPARATION

1. Inciser la peau des jarrets.
2. Peler et hacher finement les oignons et l'ail (dégermé).
3. Laver, peler et couper les carottes, le céleri-rave et le poireau en brunoise.
4. Peler, épépiner et concasser les tomates.
5. Hacher finement l'ail, le zeste de citron et le persil pour la « gremolata ».
6. Laver, effeuiller et hacher les herbes aromatiques.
7. Assaisonner la viande et la saupoudrer légèrement de farine.
8. Faire chauffer l'huile dans une cocotte.
9. Faire colorer les jarrets des deux côtés.
10. Les retirer de la cocotte et éliminer l'huile en excédent.
11. Ajouter l'oignon et la brunoise de légumes et faire revenir.
12. Ajouter la purée de tomates et faire revenir quelques instants.
13. Remettre la viande et ajouter l'ail.
14. Déglacer avec le vin blanc, ajouter les épices, laisser réduire et glacer.
15. Mouiller avec le fond brun jusqu'à ce que la viande soit couverte.
16. Couvrir et faire braiser la viande, en la tournant et en l'arrosant de temps en temps.
17. Un peu avant la fin de la cuisson, ajouter les tomates concassées.
18. Éventuellement réduire et lier légèrement la sauce.
19. Ajuster l'assaisonnement.

Servir l'ossobuco recouvert de sauce et parsemer de gremolata.