Osso buco de veau aux tomates et gremolata

Un jarret de veau fondant dans une sauce tomate, relevé d'une gremolata fraîche au citron et au persil. Un grand classique italien.

4 personnes	20 min préparation	80 min cuisson	100 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 tranche de jarret de veau
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 20 g de huile d'olive
- 400 g de tomates concassées
- 200 ml de bouillon de bœuf
- 1 citron non traité
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 2 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'oignon, les carottes et le céleri.
   6 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et faire revenir.
   4 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les tomates, le bouillon et le sel.
4. Placer les tranches de veau debout dans le panier de cuisson et l'installer dans le bol.
5. Cuire doucement.
   70 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Hacher finement le zeste du citron, l'ail et le persil à la main pour la gremolata.
7. Servir le veau nappé de sauce et parsemé de gremolata.

Le conseil de Tiha
Ficelle chaque tranche autour de l'os pour que la viande reste bien en place.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.