



TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. :
- Préparation : 🕒 15mn
- Cuisson : 🕒 2h15
- Difficulté : 🍳🍲🍲🍲

INGRÉDIENTS

- 1 à 2 tr. d'osso bucco par pers.
- 500g de tomates fraîches
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1/4 l de vin blanc
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 1dl d'huile d'olive
- Sel, poivre
- beurre
- ail en chemise
- thym

L'OSSO BUCCO

* PRÉPARATION *

Dorer les tranches d'osso bucco dans un mélange de beurre et d'huile avec l'ail en chemise et le thym. Bien assaisonner.

Pendant ce temps, éplucher et couper les légumes (carottes et oignons) en brunoise.

Réserver les tranches d'osso bucco.

Mettre les légumes dans la cocotte en ajoutant une noix de beurre, laisser suer et déglacer au vin blanc. Réduire de moitié.

Ajouter les tomates coupées en quartiers, poser les tranches d'osso bucco dessus, couvrir et laisser cuire au four pendant 2h à 160°C.

Le demi-litre de bouillon de volaille va servir à remouiller tout au long de la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, décanter la viande, passer le jus au chinois en pressant bien fort pour avoir un jus joliment lié, vérifier l'assaisonnement.

* REMARQUES *

Vous pouvez ciseler du basilic frais pour parfaire votre plat.

Votre osso bucco se mariera parfaitement avec des pâtes fraîches.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com