



## OSSIBUCHI

Pour 4 personnes

- 4 Tranches de jarret de veau d'env. 200gr
- 2 oignons
- 2 Gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 Poireau
- 1 Petite tige céleri branche avec les fanes
- 1 Petit brin de romarin
- 1 Feuille de laurier
- 1 Boîte tomates concassées (env. 400 gr)
- 2 dl Vin blanc
- 2 dl Bouillon de légumes
- 1 c.à.s. farine
- 1 c.à.c sel
- ½ c.à.c paprika
- Poivre, huile d'olive pour rôtir

### **Recette :**

1. Entailler légèrement la peau tout autour des jarrets, lier avec de la ficelle.
2. Mélanger la farine, le sel, le poivre du moulin et le paprika.
3. Chauffer dans une braisière, tourner la viande dans la farine épicée, rôtir env. deux min. de chaque côté, réserver, Réduire la chaleur.
4. Ajouter l'oignon et l'ail finement hachés, faire revenir.
5. Étuver les 3 légumes. Les carottes débitées en cubes, le poireau et le céleri en fines lanières.
6. Ajouter le vin blanc, le romarin et le laurier. Réduire de moitié.
7. Ajouter le bouillon, les tomates concassées, laisser mitonner 5 min. remettre la viande dans la braisière et glisser au four préchauffer à 180 degrés, pendant 75 min. à couvert. Avant de servir, retirer la ficelle, le romarin et le laurier.

Suggestion: Mijoter sur la cuisinière dans la braisière ouverte. Le temps de cuisson, reste le même.

A servir avec de la polenta ou du risotto à la milanaise.

Février 2007: Michel Divorve – Frédéric Kung – Friedrich Zoells