Le tip
de Stephanie

OSSOBUCO À LA GREMOLATA

DE PRÉFÉRENCE AVEC UN RISOTTO AU SAFRAN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 jarrets de veau, env. 250 g chacun
- 1 c. à café de sel
- un peu de poivre
- 1 c. à soupe de farine blanche
- 1 oignon, finement haché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 carotte, finement hachée
- 1 branche de céleri, finement hachée
- 4 dl de vin rouge
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de romarin
- 400 g de tomates cerises, coupées en deux
- 2 dl de bouillon de viande
- 1 c. à café de sucre
- Beurre à rôtir pour saisir

Sel, poivre selon besoin

pour la gremolata

- 1 bouquet de persil plat, finement ciselé
- 1 citron bio, uniquement le zeste râpé
- 1 gousse d'ail, pressée
- ¼ c. à café de fleur de sel

PRÉPARATION

Inciser légèrement la peau des jarrets tout autour, les assaisonner de sel et de poivre, puis les fariner. Faire fondre le beurre à rôtir dans la poêle et saisir les jarrets environ 2 minutes de chaque côté. Retirer de la poêle et réserver.

Réduire le feu et ajouter un peu de beurre à rôtir. Faire suer l'oignon et l'ail, puis ajouter la carotte et le céleri. Déglacer avec le vin rouge, ajouter la feuille de laurier et le romarin, puis laisser mijoter jusqu'à ce que le vin soit presque complètement réduit. Ajouter ensuite les tomates cerises, le bouillon, le sucre et le sel, et bien mélanger.
Remettre les jarrets dans la sauce et porter à ébullition. Couvrir et faire braiser dans la moitié inférieure du four préchauffé à 170 °C pendant environ 2 heures. Retirer le couvercle 15 minutes avant la fin de la cuisson. Enlever le romarin et la feuille de laurier, puis rectifier l'assaisonnement.

Pour la gremolata : mélanger le persil, le zeste de citron, l'ail et le sel, puis répartir sur les jarrets.

BON APPÉTIT!

OdASanté

Foto: Stijn Nieuwendijk, CC BY-NC-ND 4.0, flickr.com/photos/stijnnieuwendijk/8238442254

Recette inspirée de FOOBY : https://fooby.ch/de/rezepte/16315/ossobuco-mit-gremolata