

# OSSO BUCO

Pour 6 personnes



6 tranches de 4 cm à 5 cm de jarret de veau  
100 g de beurre  
2 cuil. à soupe de farine  
1 branche de céleri hachée  
4 oignons moyens finement hachés  
2 carottes râpées  
2 tomates pelées et épépinées  
1 grosse gousse d'ail écrasée  
1 cuil. à soupe d'origan séché  
1/2 à café de thym émietté  
1 petite lamelle de zeste de citron (de 3 cm environ)  
1 verre (20 cl) de vin blanc 1 tablette de bouillon de b?uf  
Sel, poivre ou paprika  
Pour la "gremolata"  
Le zeste râpé de 1/2 citron, le jus de 1/2 orange  
1 grosse gousse d'ail écrasée  
1 petit bouquet de persil haché  
50 g de beurre

1. Faire chauffer les 100 g de beurre dans une grande sauteuse (ou une cocotte). Rouler les morceaux de viande dans la farine et les faire dorer dans le beurre chaud de tous côtés (10 mn environ).
2. Ajouter les oignons hachés et faire dorer encore pendant 5 mn en remuant. Mettre ensuite le céleri, les carottes râpées, les tomates, l'ail, l'origan, le thym, le laurier, la lamelle de zeste de citron, la tablette de bouillon de b?uf émietté, du sel et du poivre. Mouiller avec le vin blanc et 1/2 verre (10 cl) d'eau. Amener à ébullition en remuant.
3. Baisser à feu doux, couvrir et laisser mijoter pendant 1 h 30 à 2 h, en remuant de temps en temps et en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.
4. Pour préparer la "gremolata", mélanger le zeste de citron râpé, le jus d'orange, l'ail et le persil. Verser ce mélange dans l'osso buco 3 mn à 4 mn avant de servir. Ajouter le beurre, remuer et faire cuire encore 4 mn..

L'osso buco peut être préparé la veille. Il sera meilleur réchauffé.