

## Osso Buco

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 2 h 20 min.**

### Ingrédients:

- 1.5 kg de jarret de veau
- 3 gros oignons
- 400 g de carottes
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 500 g de tomates
- ¼ litre de bouillon de volaille
- 1 dl de vin blanc
- 6 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 c à soupe de jus d'orange
- 3 c à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre

### Recette:

- Dans le Wok, faites chauffer l'huile, th. 5 et faites rissoler les tranches de jarrets de veau sur toutes leurs faces.
- Lorsque la viande est bien dorée, ajoutez les oignons et le céleri émincés, 1 gousse d'ail hachée et les carottes coupées en petits dés.
- Salez et laissez mijoter 10 minutes, th. 3.
- Plongez les tomates dans l'eau bouillante et pelez-les.
- Hachez-les grossièrement dans une assiette à soupe et ajoutez-les dans la préparation.
- Versez ensuite le bouillon chaud, le vin blanc et ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez.
- Couvrez et laissez mijoter, th. 3, pendant 1 heure 15 minutes.
- Ajoutez alors les jus de citron et d'orange, le persil haché ainsi que la dernière gousse d'ail hachée. Mélangez bien.
- Servez très chaud avec des pâtes ou du riz (nature ou au safran).