

# Osso bucco à la milanaise.

*Pour 4 personnes*

*Temps de préparation : 35 minutes*

*Temps de cuisson : 90 minutes*



- 4 morceaux de veau à « osso buco »
- 1 petit oignon coupé très fin
- 1 petite carotte coupée très fin
- 1 branche de céleri coupée très fin
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- Huile d'olive
- Farine
- 1 feuille de laurier
- 20 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre

Fariner les morceaux de veau. Les faire dorer dans l'huile d'olive rapidement. Réserver.

Baisser le feu et faire revenir quelques minutes l'oignon, la carotte et le céleri en remuant. Ajouter le vin et le faire réduire.

Ajouter les tomates et leur jus, un peu de concentré de tomate, le sel, le poivre et la feuille de laurier.

Porter à ébullition, puis remettre la viande.

Laisser mijoter à couvert pendant une bonne heure et demie.

Tester la cuisson de la viande : elle doit être tendre. Réserver la viande au chaud.

Mixer les légumes et éventuellement faire réduire la sauce si elle est trop liquide. Vérifier l'assaisonnement. Verser sur la viande.

Mélanger 1 gousse d'ail hachée, le zeste d'un demi-citron haché, 2 cuillères à soupe de persil plat haché et parsemer ce mélange sur l'osso bucco au moment de le servir.