Osso-buco de veau français, gremolata et tagliatelles

Des tranches de jarret de veau fondantes, relevées d'une gremolata au citron.

L'osso-buco vient de Milan : des tranches de jarret de veau avec leur os à moelle, mijotées doucement avec des légumes et de la tomate jusqu'à devenir fondantes. Au moment de servir, on parsème de gremolata, un hachis de persil, d'ail et de zeste de citron qui réveille tout le plat. Il se congèle parfaitement.



Pour 10 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 2 h | Moyen

Dans votre pack

Osso-buco de veau français	1 × poche de 10 osso-buco de veau français (1 [illegible]00 g)
Carottes	800 g
Oignons	500 g
Tomates n°4	1,2 kg
Citron jaune	300 g
Persil plat	2 bottes
Ail	1 filet de 3 têtes
Tagliatelles fraîches aux œufs en nids	1 kg

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc sec, 50 cl de bouillon de veau, farine, huile d'olive, sel, poivre.

Allergènes

Gluten (farine, tagliatelles), œufs (tagliatelles), céleri (bouillon), sulfites (vin).

La recette

1. Farinez légèrement les tranches d'osso-buco et faites-les dorer des deux côtés dans une cocotte avec un peu d'huile. Réservez.
2. Faites revenir l'oignon et les carottes en petits dés, ajoutez les tomates concassées.
3. Remettez la viande, versez le vin blanc et le bouillon à hauteur, couvrez et laissez mijoter 1 h 45 à feu très doux.
4. Préparez la gremolata : hachez finement le persil, une gousse d'ail et le zeste du citron.
5. Cuisez les tagliatelles, servez l'osso-buco avec sa sauce et parsemez de gremolata.

Le mot du marchand

N'oubliez pas de déguster la moelle à la petite cuillère : c'est le meilleur morceau.

À table avec : *Un Valpolicella ou un Saint-Joseph rouge.*