



OSSO BUCCO DE VEAU À LA MILANAISE



- 4 tranches de jarret de veau
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 1 oignon
- 3 CS de farine
- 2 CS d'huile d'olive
- 400 g de tomates pelées ou concassées
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 25 cl d'eau
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre du moulin.



Faire frémir 25 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le demi cube de bouillon.

Fariner les tranches de jarret de veau.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle anti adhésive à feu moyen et y colorer la viande sur chaque face.

Peler et couper les carottes en dés.

Couper les branches de céleri en petits tronçons.

Peler et émincer l'oignon.

Déposer dans le fond de la cocotte, la moitié des dés de carottes, des tronçons de céleri et de l'oignon.

Poser par dessus les tranches de jarret de veau colorées puis couvrir du reste de légumes.

Ajouter les tomates pelées ou concassées puis arroser du bouillon de volaille et du vin blanc.

Ajouter les feuilles de laurier puis assaisonner en sel et en poivre du moulin.

Couvrir et lancer la cuisson 2h30 en position «faible».

