



# OSSO BUCCO

## La recette



### Ingrédients :

- 4 jarrets de veau
- 2 gousses d'ail
- 300 gr de carottes
- 2 oignons
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 20 cl de vin blanc
- Farine
- Bouquet garni
- Sel, poivre
- Huile d'olive

*Vous pouvez remplacer le veau par de la dinde moins onéreux*

Farinez les morceaux de viande et les faire dorer à l'huile d'olive dans une cocotte.

Retirez et réservez.

Lavez, épluchez et coupez les carottes, les oignons et l'ail, faites revenir dans l'huile d'olive dans la cocotte.

Quand le tout a une belle couleur dorée, ajoutez les tomates avec le jus, le concentré de tomates, le vin blanc le bouquet garni, salez, poivrez.

Ajoutez la viande et laissez mijoter environ 1h30 mn.

Servir chaud, ici avec une polenta.

*Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.*

*Stéphane*