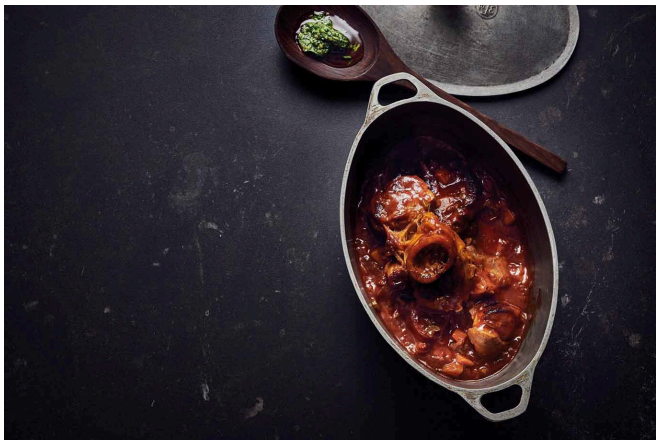
Osso buco

Recette de V-ZUG SA



Jarrets de veau braisés à la gremolata

Préparation	50 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Osso buco

4 Jarrets de veau (env. 250 g chacun)

Un peu de sel

Huile d'arachide pour la cuisson

2 oignons, hachés

2 carottes, en dés de 5 mm

2 branches de céleri, en dés de 5 mm

1 cs de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

400 ml de fond de veau

200 g de sauce tomate en bocal

1 cs de fécule de maïs

2 feuilles de laurier

Gremolata

1 bouquet de persil plat, haché

1 gousse d'ail, hachée

1 citron non traité, zeste uniquement

1 cc de cumin en poudre

5 cs d'huile d'olive

1 cc de sel

Osso buco

Entailler la viande sur les côtés, saler généreusement. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une sauteuse, bien saisir la viande sur toutes ses faces, la retirer et réserver.

Réduire la température, ajouter les oignons, les carottes et le céleri, faire dorer à feu moyen. Ajouter le concentré de tomate et continuer à faire dorer brièvement. Bien mélanger le reste des ingrédients jusqu'à la fécule de maïs incluse, les ajouter avec les feuilles de laurier et laisser cuire. Ajouter la viande dans la cocotte et recouvrir entièrement de sauce.

Cuire la viande à l'air chaud eco à 160 °C sur une grille au niveau moyen pendant 2 heures.

Gremolata

Bien mélanger tous les ingrédients.

Dressage

Disperser la gremolata sur l'osso buco et dresser.

Etapes de cuisson

Air chaud eco 160 °C pendant 2 h

Conseils

La viande est cuite si elle glisse facilement de la fourchette lorsqu'on la pique avec une fourchette à viande.

Accessoires

Grande cocotte ou poêle à rôtir et plat en porcelaine de 2 l

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022