

OSSO BUCO

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 MORCEAUX DE JARRET DE VEAU,
- 2 OGNIONS1 BOUQUET GARNI,
- UNE CUILLERE À SOUPE DE CONCENTRÉ DE TOMATE,
- 50 GR DE BEURRE,
- DES CÈPES OU MIEUX DES TROMPETTES SECHEES REHYDRATEES,
- 2 VERRES DE VIN BLANC SEC
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 BOUQUET GARNI ET UNE CUILLERE DE PAPRICA
-



Etape 1

1) Essuyez les morceaux de jarret avec du papier essuie-tout puis farinez les deux côtés. Pelez et émincez l'oignon.

Etape 2

2) Mettez le beurre à fondre dans une sauteuse, faites y revenir les morceaux de viandes rapidement des deux côtés. Ajoutez l'oignon émincé et faites le dorer.

Etape 3

Incorporez les tomates que vous écraserez dans la sauteuse pour faire sortir le jus. Mélangez bien, salez, poivrez.

Etape 4

3) Mouillez avec le vin blanc. Laissez réduire quelques minutes.

Etape 5

4) Ajoutez une grosse cuillère à soupe de paprika.

Etape 6

5) Couvrez et laissez cuire à feu doux 1h-1 h15 en remuant de temps en temps.