

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## OSSO BUCCO MILANAIS



- 4 Osso bucco de veau 2" épais env. (1 par personne)**
- 2 Gousses d'ail coupées en deux sans le germe**
- 1 c. à table de beurre**
- 2 c. à table d'huile**
- 1 carotte hachée très finement (facultatif)**
- 1 petit oignon haché très finement**
- 3 c à table de farine env. (pour enfariner les osso bucco)**
- 1 tasse de vin blanc**
- 1  $\frac{1}{4}$  tasse de bouillon de poulet**
- 1 feuille de laurier**
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de Thym séché ou Herbes de Provence**
- Sel et poivre**

### Pour la Gremolata :

1 à 2 gousses d'ail hachées finement

3 c. à table de persil frais haché

Zeste de 1 citron

½ filet d'anchois (facultatif)

Préchauffer le four à 325° F

Enfariner les morceaux de viande et dans un poêlon pouvant aller au four (idéalement ou si non on transfère dans une cocotte après), faire fondre le beurre et l'huile et les saisir environ 2 minutes de chaque côté avec l'oignon et l'ail coupé en deux à feu moyen-vif.

Retirer l'ail, saler poivrer, verser le vin blanc et laisser réduire 3 à 4 minutes à feu moyen en retournant la viande 2 à 4 fois.

Ajouter le bouillon, la carotte, le laurier et le thym.

Couvrir et mettre au centre du four env. 2 heures.

Pour la Gremolata :

Mélanger tous les ingrédients, réserver 4 c. à thé et mettre le reste 10 minutes avant la fin de cuisson (après 1h50)

Servez avec les accompagnements de votre choix et répartir le reste de la gremolata sur chaque morceau de viande.

Ici nous voyons souvent l'osso-bucco (signifiant os creux, les amateurs mangent la moëlle) servi sur une pâte large de type linguini ou tagliatelle mais en Italie, la viande est servie avec légumes seulement. Les pâtes ne servent jamais d'accompagnement à une viande. Nous mangeons la pâte en premier plat et ensuite la viande en second plat.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)