

OSSO BUCO



Pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 morceaux de jarret de veau
- De saison !!*
1 oignon
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 grosse boîte de tomate pelée
- Paprika
- Sel /poivre
- 50 g de beurre
- 2 verres de vin blanc

Préparation

TEMPS TOTAL : 2 H

1 h

Cuisson : 1 h

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

Incorporez les tomates que vous écraserez dans la sauteuse pour faire sortir le jus. Mélangez bien, salez, poivrez.
 - 3) Mouillez avec le vin blanc. Laissez réduire quelques minutes.
 - 4) Ajoutez une grosse cuillère à soupe de paprika.
 - 5) Couvrez et laissez cuire à feu doux 1h-1 h15 en remuant de temps en temps.
- NB : OPTION : A la fin, avant de servir, vous pouvez mettre deux cuillères de crème fraîche et mélanger.