

## L'OSSO-BUCO ROSSO

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### ACCORDS

##### ENTRÉES

- Tartare de saumon, grenade et menthe fraîche
- Burrata, tomates confites et huile d'orange
- Concombre farci au thon et fromage frais
- Terrine de poisson blanc et fines herbes

##### POISSONS

- Filet de rouget à la plancha, coulis de poivron doux
- Tataki de thon au sésame et sauce à la framboise
- Tartare de langouste à l'aubergine
- Paella espagnole

##### VIANDES

- Steak tartare frites fraîches
- Osso-buco
- Côtes d'agneau à la provençale
- Joutes de lotte au chorizo

##### ACCOMPAGNEMENTS

- Salade d'été melon, jambon cru et basilic
- Millefeuille de betterave
- Risotto de pâtes à la tomate
- Pêches grillées

##### FROMAGES

- Osso iraty
- Gouda au cumin
- Bleu de Gex
- Gorgonzola

##### DESSERTS

- Tarte sablée aux fruits rouges et crème citronnée
- Pêche pochée au rosé et aux épices douces
- Gaspacho de fraises au champagne
- Crumble mirabelles pistache

##### INGRÉDIENTS

4 tranches de jarret de veau avec os  
 4 à 5 tomates bien mûres (environ 600 g)  
 1 oignon  
 1 carotte  
 1 branche de céleri  
 3 gousses d'ail  
 40 g de beurre  
 2 c. à s. d'huile d'olive  
 15 cl de vin blanc sec  
 1 bouquet garni  
 Sel fin  
 Poivre  
 Farine (pour singer légèrement)  
 1 citron (zeste fin)  
 Persil plat

##### PRÉPARATION

- 1 Inciser légèrement les bords des tranches de jarret afin d'éviter qu'elles ne se rétractent à la cuisson.
- 2 Saler et poivrer la viande, puis la fariner légèrement.
- 3 Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une large cocotte.
- 4 Faire dorer les tranches de jarret sur chaque face sans les presser, puis les retirer et réserver.
- 5 Ajouter l'oignon finement ciselé, la carotte et le céleri coupés en petits dés, puis faire suer doucement.
- 6 Ajouter l'ail haché et mélanger rapidement.
- 7 Déglacer avec le vin blanc en grattant les sucs.
- 8 Monder les tomates, les concasser grossièrement et les ajouter dans la cocotte.
- 9 Ajouter le bouquet garni, remettre la viande, couvrir partiellement et porter à léger frémissement.
- 10 Laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 30 à 2 h, en arrosant de temps en temps, jusqu'à obtenir une viande fondante et une sauce liée naturellement.
- 11 Rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson.

##### PRÉPARER LA GREMOLATA

- 12 Hacher très finement le persil et l'ail, puis incorporer le zeste de citron.
- 13 Mélanger sans écraser.

##### SERVICE ET ACCOMPAGNEMENT

Servir l'osso-buco bien chaud, parsemer de gremolata au dernier moment. Pour accompagner, un risotto alla milanese, polenta crémeuse ou pâtes fraîches.

[www.marcoult.com](http://www.marcoult.com)

