

# Osso bucco et sa grémolata au basilic et aux noix de pins grillés

Portion: 4

## Ingrédients

4 tranches de jarrets de veau 9 oz ( 250 g )  
1 once ( 30 g ) de farine  
1/4 tasse ( 60 ml ) d'huile d'olive  
1/3 tasse ( 80 ml ) de carottes en brunoise ( petits dés )  
1/3 tasse ( 80 ml ) d'oignons hachés  
1/3 tasse ( 80 ml ) de céleri en brunoise  
1/3 tasse ( 80 ml ) de tomates en dés  
1/3 tasse ( 80 ml ) de poivrons de couleur en brunoise  
1 c. à soupe ( 15 ml ) de fleur d'ail  
1/2 tasse ( 125 ml ) de vin blanc sec  
2 tasses ( 500 ml ) fond brun de veau lié  
1 c. à thé ( 5 ml ) d'origan sec  
1 c. à thé ( 5 ml ) de basilic frais  
1 pincée de thym  
1 feuille de laurier  
Sel et poivre

Zeste d'une orange râpé  
Zeste d'un citron râpé  
1/4 tasse ( 60 ml ) basilic frais haché  
1 c. à thé ( 5 ml ) de fleur d'ail  
1/4 tasse ( 60 ml ) de noix pins grillés



### **Étapes de préparation**

Préchauffer le four à 350°F ( 180°C )

Fariner les jarrets de veau. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Faire colorer la viande environ 2 minutes de chaque côté. Ajouter carottes, oignons et céleri. Faire revenir 2 minutes. Déglacer avec le vin. Ajouter poivrons, tomates, basilic, l'origan, thym, fleur d'ail, feuille de laurier et le fond brun de veau, sel et poivre. Porter à ébullition, cuire 1 heure 30 minutes à 2 heures à mi-couvert au four. Après cuisson lier la sauce si nécessaire.

### **Grémolata**

Dans un bol, mélanger le zeste de citron et d'orange, basilic et fleur d'ail. Vous pouvez dresser l'osso bucco sur fettucine poivrons rouges rôti ou à votre convenance. Napper de sauce et déposer sur l'osso la grémolata et les noix de pins.

Chef Christian Croze