Ossobuco avec Gremolata



Ingrédients

10

- Jarret de veau avec os à moelle 10 pièces
- Bresc Gremolata
- Bresc Stattu di Pomodoro
- farine
- huile d'olive
- 125 grammes de beurre
- 3 oignon en rondelles
- 3 carotte râpée
- 3 branche de céleri en morceaux
- 3 boîte de tomates coupées en morceaux
- 1 litre de vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes ou de bœuf
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Gremolata 450g

Méthode de préparation

Saler et poivrer les jarrets et les trancher ici et là. Cela empêchera la viande de se recroqueviller.

Enfarinez ensuite les jarrets et faites-les bien revenir dans la poêle, dans le beurre.
Une fois qu'ils sont bien dorés, ajoutez la garniture de légumes coupés en tranches et faites-les cuire pendant quelques minutes.
Ajouter ensuite une cuillerée de Strattu di Pomodoro et la boîte de tomates coupées en morceaux.
Bien mélanger et déglacer avec le vin.
Ajouter le bouillon et laisser cuire à feu doux, avec le couvercle.
En fin de cuisson, la garniture aura un peu épaissi ; si ce n'est pas le cas, il est encore possible de le faire.
Servir l'Ossobuco dans une assiette creuse avec la garniture de la poêle ; garnir d'une bonne cuillerée de Bresc Gremolata.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000