



Estelle de Saint Germain

## Osso Bucco

### Ingrédients :

2 tranches épaisses de jarret de veau avec moelle, 1 gros oignon, 8 gousses d'ail, 1 poireau, 1 boîte de tomates concassées, 1 orange, 1 citron, 1 céleri branches, 1 boîte de filets d'anchois (facultatif), du vin blanc, persil et sauge.

### Recette :

Couper finement les légumes, réserver les zestes et presser l'orange.

Saisir la viande à feu vif 1 min de chaque côté avec 1 c-à-s d'huile d'olive puis ajouter l'oignon pour 1 min puis le poireau et le céleri ; baisser le feu, ajouter la conserve de tomates, le jus d'orange, le vin et les gousses d'ail non pelées. Poivrer et saler légèrement. Laisser mijoter ½ heure à feu doux.

Extraire la chair des gousses d'ail et les mélanger aux anchois à l'huile et au persil mouiller avec un peu de vin blanc et incorporer à la préparation et laisser mijoter ½ heure.

Servir en saupoudrant de zestes et la sauge hachés.