

## Osso bucco de veau et ses mogettes



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 1 h

### Ingrédients

- 4 morceaux d'osso bucco de veau - 700g environ
- 600 g de mogettes écosées surgelées
- 1 carotte coupée en rondelles
- 3 petits oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- un quart de boîte de pulpe de tomates en dés
- 2 branches de thym en bouquet
- 10 graines de coriandre
- 1 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre
- persil haché

### Préparation

- 1 Faites revenir dans l'huile d'olive, l'ail, les oignons hachés, les rondelles de carottes. Puis, dans cette cocotte, ajoutez l'osso bucco et faites dorer. Ajoutez les dés de tomates. Mélangez.
- 2 Jetez les mogettes (non décongelées) dans cette préparation pendant 5 minutes. Versez le vin blanc jusqu'à recouvrir la préparation. Portez à ébullition 4 minutes. Salez et poivrez. Ajoutez les graines de coriandre et le thym.
- 3 Laissez mijoter une heure à feu doux. Ajoutez le persil haché avant de servir.

Proposé par



**annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

