

## Osso bucco à la milanaise



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 90 mn

*Aujourd'hui, je cuisine l'osso-bucco à la milanaise, un plat classique qui est très savoureux. J'ai une autre recette avec des poivrons qui se trouve dans mon dossier recettes.*

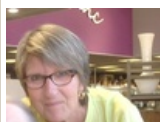
### Ingrédients

- 2 tranches épaisses de jarret de veau
- 3 cs de farine
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 4 carottes
- 3 branches de céleri
- 2 grosses tomates
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 cube de bouillon de boeuf
- zestes d'orange et de citron
- sel
- poivre
- persil
- 2 branches de thym
- 2 cs de beurre
- 2 cs d'huile

### Préparation

- 1 Frotter la viande de sel et de poivre et la passer dans la farine.
- 2 Laver, nettoyer et couper en petits morceaux les légumes. Peler et épépiner les tomates. Les tailler en dés.
- 3 Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et le beurre et y faire revenir la viande à feu vif.
- 4 Ajouter les légumes, le thym, le cube de boeuf émietté, les zestes de citron et d'orange.
- 5 Arroser de vin blanc sec et laisser cuire doucement pendant 1h30 .
- 6 Parsemer le tout de persil. Servir avec de petites pommes de terre grenailles.
- 7 En fin de repas, déguster la moëlle sur du pain avec sel et poivre. Un Délice !

Proposé par



**Gigi**

[bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.](#)

[visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



