

Osso buco de veau à ma façon



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 60 mn

Un plat délicieux...

Ingrédients

- 2 jarrets de veau
- 3 poivrons de couleurs différentes
- 1 grosse tomate
- 1 oignon
- 2 jeunes oignons verts
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de vin blanc sec
- 20 cl de bouillon de poule
- 4 cs d'huile d'olive
- quelques branches de thym
- 1 cs de zeste de citron + le jus d'un 1/2 citron
- sel, poivre du moulin
- farine

Préparation

- 1 Salez, poivrez et farinez les jarrets de veau.
- 2 Dans une sauteuse, les passer dans l'huile bien chaude de chaque côté. Réservez.
- 3 Lavez, émincez les légumes, faites rissoler le tout en mélangeant bien.
- 4 Ajoutez le vin, le bouillon, le zeste et le jus de citron, les branches de thym, le sel et le poivre.
- 5 Remettez la viande sur les légumes et laissez mijoter une bonne heure.
- 6 Rectifiez l'assaisonnement. Servez avec des tagliatelles et un morceau de pain pour déguster la moelle du jarret.

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

