

Osso bucco

une recette de ma grand-mère

Ingrédients :

1kg de jarret de veau ou de dinde à osso bucco
1kg de spagettis
4 carottes
3 oignons
150ml de purée de tomates
2 gousses d'ail
3 verres de vin blanc
huile d'olive
farine
2 cuillères à soupe de fond de veau (facultatif)
laurier, thym, persil, sel et poivre
du fromage râpé pour gratiner le plat

Laver et éplucher les légumes. Fariner les morceaux de jarret pour les faire dorer dans de l'huile d'olive chaude. Réserver les morceaux.

Couper les carottes et les oignons en julienne. Les faire revenir avec les 2 gousses d'ail écrasées et ajouter les morceaux de viande. mouiller avec le vin blanc (on peut y ajouter 2 cuillères de fond de veau). Laisser chauffer le vin blanc pendant 10 minutes. Ajouter la pulpe de tomates et allonger d'eau pour bien recouvrir le tout.

Assaisonner avec le laurier, le thym, le persil, le sel et le poivre. Fermer la cocotte et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure 1/2. Cuire les spaguettis à part. Quand la viande est bien cuite, verser toute la cocotte dans un grand plat à four. Mélanger les spaguettis de façon bien homogène et finir par recouvrir le tout de gruyère (ou de comté) râpé. Enfourner à 170° pendant environ 3/4 d'heure.

Il faut surveiller la cuisson et vérifier que le plat ne manque pas de bouillon.