
L'OSSO BUCO DE VEAU BRAISÉ AU FOUR

Préparation 30 minutes

Cuisson 60 minutes

Personnes 4

Matériel 1 poêle
1 caquelon à fondue (6 pers.)
en fonte ou une cocotte
1 couteau
1 éplucheur



INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 2 carottes
- 1/4 de céleri
- 1 poireau
- du persil
- 2 feuilles de laurier
- sel et poivre
- 1 oignon
- 1/2 tête d'ail
- 40g de concentré tomate
- 25cl vin rouge
- 15g farine
- huile
- 4 tranches de jarret de veau
(220 grammes pièce environ)



Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch

PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 200 degrés
Laver, peler et tailler les légumes.
Pour l'oignon, enlever le germe (c'est très amer)



- 2** Saler et poivrer les tranches de jarret.
Rôtir les tranches de jarret dans la poêle bien chaude avec de l'huile (colza ou arachide) jusqu'à obtention d'une belle coloration.
Retirer les tranches de jarret et les mettre de côté.



- 3** Retirer la graisse de la poêle, baisser le feu de moitié et faire suer les carottes et le céleri.
Rajouter les oignons coupés en deux à plat dans la poêle pour les caraméliser.



- 4** Quand tout est bien coloré, rajouter le poireau, le concentré de tomate, mélanger et laisser cuire 3 minutes.
Ajoutez ensuite la farine et remuer. Ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.



- 5** Verser le contenu de la poêle dans le caquelon à fondue en fonte.
Rajouter l'ail et déposer les jarrets par dessus.
Rajouter 4dl d'eau dans le caquelon.
Ajouter le persil et le laurier et porter le tout à ébullition



- 6** Enfournier pendant une heure.
Penser à brasser et à retourner la viande.
Contrôler la cuisson de la viande, elle doit être fondante.



BON APPÉTIT

Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch