



1. Salez et poivrez les tranches de jarret. Farinez-les légèrement sur toutes les faces en tapotant pour retirer l'excédent.
2. Épluchez et émincez les oignons.
3. Nettoyez le céleri, pelez les carottes et coupez-les en petits dés.
4. Plongez les tomates 30 secondes dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les, pelez-les puis coupez-les en morceaux.
5. Dans une grande cocotte, faites chauffer 4 c. à soupe d'huile d'olive. Faites dorer la viande sur feu moyen pendant environ 10 min, en procédant en plusieurs fois. Retirez les morceaux et réservez-les.
6. Remplacez-les par les oignons, les carottes, le céleri, le thym, salez, poivrez et faites-les revenir 5 min.
7. Ajoutez le concentré de tomate délayé dans le vin blanc, puis les tomates. Remettez la viande. Couvrez et laissez mijoter à feu doux environ 1 h 30 à 1 h 45, jusqu'à ce que la viande soit très tendre.
8. 30 min avant la fin de la cuisson, préparez la gremolata : rincez, séchez et effeuillez le persil. Pelez et dégermez les gousses d'ail. Hachez finement l'ail et le persil. À l'aide d'une râpe fine, prélevez les zestes de l'orange et du citron. Mélangez-les avec l'ail et le persil. Incorporez la moitié de la gremolata dans la cocotte 15 min avant la fin de la cuisson.
9. Surveillez la sauce : ajoutez un peu d'eau si elle réduit trop ou laissez cuire à découvert pour la faire épaissir.
10. Servez bien chaud, accompagné du reste de gremolata.

Assez facile
40 min de préparation
30 min + 1h45 de cuisson
Cher

Ingrédients pour 8 pers. :

- 8 à 12 tranches de **jarret de veau** (300 à 350 g chacune)
- 1 assiette de farine
- 4 oignons
- 1 cœur de céleri (ou 3 branches)
- 4 carottes
- 6 tomates (ou 1 grande boîte de tomates pelées hors saison)
- Quelques brins de thym
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 40 cl de vin blanc sec (ou 2 verres)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Pour la gremolata :

- 1 bouquet de persil
- 8 gousses d'ail
- 1 orange
- 1 citron

Variantes :

Remplacez la gremolata par du persil, le zeste d'1 citron et 2 filets d'anchois hachés. Dans certaines recettes, il n'y a pas de tomates.



 Servez avec des pâtes fraîches, un risotto au safran, une polenta crémeuse ou des pommes de terre vapeur.

Demandez à votre boucher de couper des tranches bien épaisses : elles resteront plus moelleuses.

Vous pouvez préparer l'osso buco la veille : comme tous les plats mijotés, il est encore meilleur réchauffé le lendemain.