



## Osso bucco avec Pierrefeu

---

Préparation : 30 min - Cuisson : 1h30

### **Ingrédients** (pour 2 personnes) :

- 2 tranches épaisses de jarret de veau (avec moëlle)
- 1 gros oignon
- 8 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 petit poireau
- 3 belles tomates mûres
- 1 orange
- 1 céleri blanc
- 4 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 boîte de filets d'anchois à l'huile
- 1 bouteille de vin blanc
- persil
- coriandre fraîche
- 1 morceau de sucre
- 2 cuillères à soupe bombées de farine
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre blanc du moulin

### **Préparation :**

Epluchez, lavez, rincez les légumes. Coupez finement le blanc de poireau, et coupez plus gros l'oignon, les branches de céleri, les carottes et les tomates. Lavez et hachez le persil. Ecrasez les anchois dans leur huile. Nettoyez et pressez l'orange, puis taillez la pelure en fins zestes.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte profonde, passez les tranches de veau dans la farine et, à feu vif, faites les dorer de chaque côté. Ajoutez l'oignon, faites lui prendre couleur, puis ajoutez les morceaux de poireau, de céleri et de tomate. Versez le jus d'orange et le muscadet, ajoutez le morceau de sucre, les zestes d'orange et toutes les gousses d'ail non pelées. Poivrez abondamment mais salez très légèrement.

Couvrez et laissez mijoter une heure à feux doux.  
A ce stade, retirez les gousses d'ail de la cocotte. Extrayez-en la chair bien cuite (au goût de noisette !) et mélangez avec la pâte d'anchois, le persil et le concentré de tomate. Mouillez de Muscadet si nécessaire. Incorporez bien cette préparation et rectifiez l'assaisonnement.

Laissez encore doucement mijoter durant 1/2 heures.