

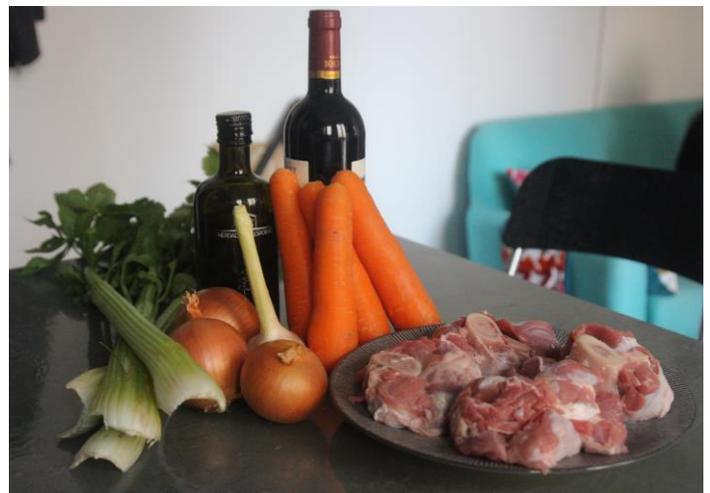
Osso buco



Pour 4 personnes

Ingédients :

- 4 jarrets de 300 g d'osso buco
- 4 carottes
- 4 oignons
- 8 branches de céleri-branche
- 3 verres de vin rouge (bien puissant)
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive



Lavez et épluchez tous les légumes.



Puis hachez-les en petits morceaux de taille équivalente.



Dans une cocotte à fond épais, saisissez les morceaux d'osso buco dans l'huile d'olive à feu vif.



Ajoutez les légumes puis laissez revenir quelques minutes. Ajoutez le vin rouge.



Remuez bien le fond de la cocotte avec une spatule en bois. Couvrez et laissez mijoter 4 heures à feu doux.



Servez accompagné de tagliatelles par exemple.