

Osso bucco traditionnel

Plat principal

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 500 g de jaret de veau en rondelles
- 240 g de spaghettis
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 oignon
- 2 petites tomates fraîches
- 50 g de gruyère râpé
- Herbes de provence
- Sel, poivre



Temps de préparation : 1 h 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Préparation :

1. Faire fondre 30 g de beurre dans une cocotte.
2. Y mettre les rondelles de viandes à dorer. Ajouter 1 cuillère à soupe de farine. Saler, poivrer. Mélanger. Faire dorer sur les 2 faces de chaque rondelles pendant quelques minutes.
3. Ajouter alors l'oignon finement haché. Laisser dorer. Puis ajouter 45 cl d'eau et le concentré de tomates. Saupoudrer d'herbes de provence.
4. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure.
5. Ajouter les tomates coupées en dés. Laisser mijoter 15 minutes de plus.
6. Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis dans l'eau bouillante selon les indications fournies sur le paquet pour une cuisson "Al dente". Saler.
7. Préchauffer le four à 220°C.
8. Dans un plat allant au four, verser les spaghettis cuits. Déposer par-dessus les rondelles de viande et arroser de suffisamment de sauce de cuisson. Enfin, saupoudrer de gruyère râpé.
9. Mettre au four (220°C) pendant 15 minutes.
10. Servir chaud !

Conseils :

- Préférez plusieurs petites rondelles à 1 seul gros morceau.