



Plats: Stefan Fritz
Photos: Dominic Ott

OSSO BUCCO CON GREMOLATA

pour 4 personnes

1,5 kg de jarret de bœuf ou de veau, en portions
sel & poivre
farine
beurre
500 g de tomates
1 gros oignon
100 g de carottes
100 g de céleri
1 gousse d'ail coupée en deux
1 dl de vin blanc
5 dl de fond de veau

Gremolata:

1 gousse d'ail finement hachée
2 cs de persil finement haché
1 zeste de citron râpé

Couper les légumes en dés. Saler les jarrets, les poivrer, les fariner et les faire revenir dans le beurre. Retirer les jarrets, ajouter les légumes et les faire revenir à leur tour. Déglacer avec le vin blanc et le fond de veau, ajouter la viande et braiser à couvert ou dans le four à 160 °C durant deux heures environ. Dresser et parsemer de gremolata.

Servir avec du fenouil à l'orange et un risotto ou une polenta.