



*Veau*

# Osso bucco forestier



**1h45**

**30 min**

**1h15**

**0**

**479**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour l'osso bucco

1 kg **Jarret(s) de veau**  
250 g **Champignon(s) de Paris**  
250 g **Champignon(s) sauvage(s)**  
600 g **Carotte(s)**  
8 **Oignon(s) grelot(s)**  
1 **Oignon(s)**  
40 g **Farine**  
20 g **Beurre**  
350 ml **Vin blanc**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
100 g **Crème fraîche épaisse**  
1 branche(s) **Thym**  
1 feuille(s) **Laurier**  
1 **Poivre noir**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des champignons

- 1 Parer et brosser les champignons.
- 2 Les passer rapidement sous l'eau froide et les essuyer. Emincer les champignons.

## Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Eplucher les carottes. Les laver et les couper en rondelles.
- 2 Eplucher les oignons.
- 3 Laisser les oignons grelots entiers.
- 4 Eplucher et émincer le gros oignon.
- 5 Eplucher les gousses d'ail, les fendre et retirer le germe.

## Étape 3

Préparation des osso bucco

- 1 Entailler la partie grasse et cartilagineuse des osso bucco. En procédant ainsi, ils resteront bien droits à la cuisson.
- 2 Mettre la farine dans une assiette. Rouler les osso bucco

dedans, tapoter pour retirer l'excédent de farine.

#### **Étape 4**

##### Cuisson du plat

- 1** Faire fondre le beurre dans une grande cocotte.
- 2** Ajouter les oignons grelots, l'ail et l'oignon émincés. Faire dorer sur feu moyen.
- 3** Quand les oignons sont légèrement blonds, ajouter les tranches d'osso bucco. Augmenter le feu et faire dorer pendant 2 minutes sur chaque face.
- 4** Verser le vin blanc et gratter le fond de la cocotte avec une cuillère en bois pour décoller les sucs. Ajouter les champignons, les carottes, le thym et le laurier. Mélanger, couvrir et baisser le feu.
- 5** Au bout de 5 minutes de cuisson, ajouter de l'eau à niveau. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 45 minutes.
- 6** En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre. Laisser cuire pendant à nouveau 5 minutes à découvert.

#### **Étape 5**

##### Dressage

- 1** Dresser l'Osso bucco dans des assiettes de service et déguster bien chaud.