

recette écomiam

OSSO BUCCO DE VEAU



4 pers.



15 min



1h10 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 1 kg d'osso bucco de veau décongelé
- 500 g de palets de tomate de Provence
- 10 g de basilic
- 500 g de bouillon cuisiné de légumes
- 100 g d'oignons blancs émincés
- 20 g d'ail

Épicerie / Marché

- 4 càs de farine
- beurre & huile d'olive
- 1 branche de céleri
- 1 orange
- 250 g de mozzarella

Préparation

- Pelez la peau d'une orange et hachez-la, émincez le céleri.
- Farinez les tranches de jarret de veau dans une cocotte, versez le beurre et l'huile d'olive.
- Faites dorer les tranches de jarret 2 min de chaque côté, retirez les tranches et réservez-les.
- Faites revenir dans de l'huile d'olive, les oignons, le céleri et les zestes d'orange.
- Ajoutez l'ail, les palets de tomate et le bouillon cuisiné.
- Laissez mijoter 10 min, ajoutez la viande et le basilic. Salez & poivrez
- Couvrez et enfournez à 180°C pendant 50 min.
- Ajoutez la mozzarella tranchée dessus et faites dorer au four.

Bon appétit !