

# OSSO BUCCO

## Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 Tranches de jarret de veau

4 Tomates (ou une boîte de 400g de tomates pelées)

1 C. à Sp. De concentré de tomate

4 Gousses d'ail

2 petits verres à moutarde de vin blanc sec

2 Oignons Paille

2 C. à Sp. D'huile de tournesol spéciale friture

Sel & poivre

2 C. à Sp de Parmesan



Faites chauffer la matière grasse dans une sauteuse, mettez la viande à dorer quelques minutes puis délayez le concentré de tomate avec 2 cuillères à soupe d'eau dans un bol et versez dans la sauteuse, puis le vin blanc. Remuez bien et laissez cuire 45 mn à feu doux.

Ajoutez dans la sauteuse les tomates coupées en 4, pelées ou mondées selon la saison, puis les oignons et l'ail haché.

Salez et poivrez et laissez cuire encore 30 mn à feu doux.

Au moment de servir, saupoudrer de parmesan râpé et accompagner de boulgour, de riz Basmati, ou encore de pâtes fraîches. Ce plat sera encore plus savoureux le lendemain car toutes les saveurs auront diffusées.