

OSSO BUCCO EXPRESS


4 pers
15 min
40 min**VOTRE PANIER
NETTO**

- 450 g de jarrets de veau avec os
-
- 1 pot de sauce aux tomates fraîches (190 g)
-
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
-
- 2 carottes
-
- 3 oignons
-
- 2 branches de céleri
-
- 2 branches de thym
-
- 2 branches de romarin
-
- 4 gousses d'ail
-
- 15 cl de vin blanc

PRÉPARATION

- 1.** Taillez les carottes, le céleri et les oignons en gros morceaux.
- 2.** Faites colorer le jarret dans une casserole avec de l'huile d'olive, ajoutez une noix de beurre, de l'ail, le thym et le romarin.
- 3.** Dans une poêle, faites chauffer tous les légumes dans de l'huile d'olive. Déglacez au vin blanc. Transvasez dans une cocotte, puis versez la sauce tomate et les olives vertes. Ajoutez les morceaux de jarrets. Laissez cuire pendant 30 min à couvert à 160°C au four.