

Osso-buco

à la
clémentine

Pour 4 personnes :

1,5 kg de rouelles de jarret de veau

600 g de carottes

5 clémentines

1 orange

2 oignons

1 cote de céleri

1 cote de céleri

10 cl de vin blanc sec

1 brin de romarin

4 c a s d huile d'olive

1 c a s de graine de coriandre

1 c a s de farine

Sel, poivre



Prélève au zesteur le zeste de 2 clémentines. Presse les 5 fruits et l'orange. Verse le jus dans un plat, ajoute la viande et laisse mariner à température ambiante 2 h, en la retournant une fois.

Pèle les carottes et taille-les en bâtonnets. Réserve-les. Pèle et émince les oignons. Effile et émince le céleri. Chauffe la moitié de l'huile dans une grande cocotte et fais fondre les oignons avec le céleri. Réserve-les. Egoutte les morceaux de jarret, en réservant le jus de la marinade.

Essuie-les avec du papier absorbant et farine-les. Fais-les dorer dans la cocotte avec le reste d'huile.

Ajoute les carottes dans la cocotte avec les oignons, le céleri, la marinade les zestes, le vin, le romarin et les graines de coriandre. Sale et poivre.

Couvre et laisse cuire 1h30 sur feu très doux, en vérifiant de temps à autre qu'il reste assez de liquide. Servir bien chaud (avec des pâtes).