

OSSO BUCO AUX AGRUMES



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 1h 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 100g oignon
- 1 gousse Ail
- 25g Huile d'olive
- 20g Jus d'un citron Bio
- 1 Orange Bio
- 400g Tomates concassées en conserve
- 80g Blanc de poireau
- 1 Branche de céleri branche
- 100g Vin blanc sec
- 35g Concentré de tomate
- 1/2 Bouillon de poulet
- 1 Bouquet garni
- 2 pincées Sel
- 2 tour Poivre

Préparation:

- Mettre 100g d'oignon et une gousse d'ail dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 25g de huile d'olive, 20g de jus de citron et le d'une zeste d'orange, puis rissoler 4 min/100°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.
- Ajouter 1kg viande de veau coupés en morceaux de 3-4 cm en disposant les morceaux avec os en dernier sur le dessus, puis mijoter 6 min/100°C/sens inverse/vitesse 0.5
- Ajouter 20g de farine, mélanger à l'aide de la spatule et poursuivre le mijotage 4 min/100°C/sens inverse/vitesse 0.5.
- Ajouter 400g de tomates concassées, 80g de blanc de poireau coupés en rondelles de 1cm, la branche de céleri coupés en morceaux de 0.5cm 100g de vin blanc, 35 g de concentré de tomate, un demi-cube de bouillon, un bouquet garni, 2 pincées sel et 2 tour de moulin à poivre, puis laisser mijoter 40 min/100°C/sens inverse /vitesse 0.5. Transvaser dans un plat de service et déguster aussitôt.