## Osso Bucco de veau

#### Ingrédients

8 tranches de jarret de veau de 200 g chacune

20 cL d’huile (d’olive)

6 gousses d’ail

2 boites de 400 g de tomates concassées

400g de carottes

2 oignons

40 cL de vin blanc sec (facultatif)

1/2 L de bouillon de légumes (bouillon cube légumes)

2 bouquets garnis

Farine

Poivre

Sel

1 orange

Accompagnement : pommes de terre ou pâtes.

#### Préparation

* Peler et couper les carottes en rondelles épaisses, émincer les oignons, hacher l’ail. Faire revenir les légumes dans une cocotte avec l’huile.
* Retirer les légumes de la cocotte
* Fariner la viande et la faire dorer sous toutes ses tranches dans la cocotte.
* Enlever la viande, déglacer avec le vin blanc
* Remettre dans la cocotte les légumes, 1/2 L de bouillon, la viande, les bouquets garnis et ajouter le zeste de l’orange et son jus.
* Laisser cuire 45 minutes à partir de la rotation de la soupape
* Servir avec des pommes de terre vapeur, ou des pâtes.