



# Osso bucco

## INGRÉDIENTS

400 G DE TOMATES  
CONCASSÉES  
200 G  
DE CAROTTE  
FARINE  
POIVRE  
SEL  
4 TRANCHES D'OSSO  
BUCCO  
10 CL D'HUILE  
3 GOUSSES D'AIL  
2 OIGNONS  
20 CL DE VIN BLANC SEC  
1 BOUQUET GARNI

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 mn

DURÉE TOTALE :

65 mn

## PRÉPARATION :

### ÉTAPE 1

FARINER LA VIANDE,  
TAPOTER POUR RETIRER  
L'EXCÉDENT. LES FAIRE  
DORER SUR TOUTES LES  
FACES DANS UNE COCOTTE-  
MINUTE AVEC UN FOND  
D'HUILE.

### ÉTAPE 2

PELER ET COUPER LES  
CAROTTES EN RONDELLES  
ÉPAISSES, ÉMINCER LES  
OIGNONS, HACHER L'AIL.  
LES AJOUTER DANS LA  
COCOTTE, AINSI QUE LES  
TOMATES ET LE VIN BLANC.  
SALER, POIVRER, AJOUTER  
LE BOUQUET GARNI ET  
FERMER LA COCOTTE.

### ÉTAPE 3

LAISSER CUIRE 45 MIN À  
PARTIR DE LA MISE EN  
ROTATION DE LA SOUPE,  
À FEU DOUX. SI VOUS LE  
FAITES DANS UNE COCOTTE  
SANS PRESSION, LAISSER  
CUIRE 1H30 A FEU DOUX.

Recette proposée par



HUGUIER FRÈRES  
VIANDES DE TERROIRS