

La Marmite de Claude

OSSO-BUCO A LA BORDELAISE

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

2 ou 3 échalotes
2 oignons
1 gousse d'ail écrasée
75 cl de vin rouge
75 cl de bouillon de veau
1 c à c de concentré de tomate
1 osso-buco en rouelle (1 kg avec os)
1 petit poireau
1 carotte
de la farine

RECETTE

Mettre dans une cocotte le beurre à fondre avec les échalotes, les oignons et l'ail écrasé.
Faire revenir l'osso-buco et fariner légèrement.
Déglicer au vin rouge, gratter les sucs au fond de la cocotte, rajouter le fond de veau et le concentré de tomates.
Dès que la cocotte est en température, rajouter le poireau en tronçon de 3 cm et la carotte.
Mettre à cuire à feu doux pendant 2 h 30mn.
Servir dans des assiettes chaudes avec des pâtes.