

OssoBuco braisé aux Olives & Ail Confit

Pour 4 personnes

Il vous faut

- * 4 tranches de jarret de veau (de 3 cm d'épaisseur)
 - * 50 g de beurre
 - * 4 échalotes
- * 8 gousses d'ail en chemise
 - * 2 têtes d'ail
- * 200 g d'olives violettes
- * 30 cl de vin blanc moelleux
- * 50 cl de bouillon de viande
ou de fond de veau maison corsé
- * huile de pépin de raisin
 - * sel et poivre
 - * laurier
 - * thym
- * ciboulette fraîche

Préparation

- * Préchauffez le four à 180°C.

* Coupez les têtes d'ail en deux. Disposez sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Assaisonnez d'un peu d'huile, de sel et de poivre. Enfournez pendant 20 à 25 mn en surveillant la cuisson.

* Piquez les bords de la viande pour éviter qu'elle ne se rétracte à la cuisson. Dans une sauteuse assez profonde, faire fondre 30g de beurre avec l'huile neutre. Faire dorer les morceaux de viande de chaque côté. Otez la viande et gardez au chaud.

* Dans la même sauteuse, ajoutez le reste de beurre et faire dorer les échalotes coupées dans le sens de la longueur.



Une fois dorées, ajoutez les gousses d'ail en chemise et le vin. Laissez évaporer quelques instants puis ajoutez le bouillon ou le fond.

Ajoutez les morceaux de viande, le laurier, le thym.

* Couvrez et laissez mijoter sur feux doux 2h. Ajoutez les olives 30 mn avant la fin de la cuisson.

* Rectifiez l'assaisonnement et parsemez de ciboulette fraîche. Servir chaud avec son jus et les têtes d'ail confites accompagné de tagliatelles fraîches.

© *deliciousrdr.com*