

Osso bucco à la citronnelle

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 2 heures.

Ingrédients pour 4 à 5 personnes:

- 4 belles tranches épaisses de jarret de veau avec l'os
- 3 bâtons de citronnelle
- 1 bouillon cube biologique
- 2 carottes
- 1 blanc de poireau
- 10 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- 1 citron
- Sel, poivre

Recette:

Peler et détailler en gros morceaux les carottes et le poireau.

Ecraser les têtes de bâtons de citronnelle avec un rouleau à pâtisserie.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir le veau sur les deux faces pendant quelques minutes. Saler et poivrer.

Couvrir d'eau, ajouter les légumes, le bouillon cube et les bâtons de citronnelle.

Laisser mijoter pendant environ 2 heures.

Avant de servir, ajouter un filet de citron et 10 cl de crème liquide.

Déguster avec des tagliatelles fraîches.

