Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : moyen Temps de préparation : 20 minutes Temps de cuisson : 1h 30 minutes

OSSO BUCCO DE VEAU ET PÂTES FRAÎCHES

L'osso bucco est un incontournable de la cuisine italienne.

- **Le Veau** est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Pâtes** sont réalisées par Stéphane des Pâtes Fraîches.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS

- **Tranche de jarret de veau** 200g
- **Pâtes fraiches** 100g
- **Carotte** 100g
- **Oignon** 1
- **Tomates concassées** 100g
- **Vin blanc** 10cl
- **Gousse d'ail** 1
- **Bouquet garni** 1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

- **huile d'olive** 10cl
- **sel et poivre** à votre convenance

L'ÉQUIPEMENT

Cocotte, Casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Farinez la viande, tapotez pour retirer l'excédent. Faites les dorer sur toutes les faces dans une cocotte avec un fond d'huile. Réservez.

ÉTAPE 2

Lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles épaisses, émincez les oignons, hachez les gousses d'ail. Dans la cocotte, faites les revenir. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire. Ajoutez le bouquet garni, les tomates concassées et couvrez d'eau.

ÉTAPE 3

Rajoutez la viande au mélange Couvrez et laissez cuire 1h30/2h à feu doux.

ÉTAPE 4

Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Cuire les pâtes fraiches selon les instructions du paquet.

ÉTAPE 5

Vérifiez l'assaisonnement et servez bien chaud. Buon appetito!