



Ossibuchi all' Italiana

Recette pour: 4 personnes

4	jarrets de veau d'environ 250 g/pièce	4	gousses d'ail
	Sel et poivre du moulin	200 g	d'olives noires dénoyautées
4	tomates cœur de bœuf	2	branches de thym
12	échalotes	1	branche de romarin
2	carottes	2 cs	d'huile d'olive
1	poireau (moyen)	1	citron
		5 dl	de vin blanc

Assaisonner les jarrets. Ebouillanter les tomates, les peler, les couper en deux et les épépiner. Recouper les demi-tomates en deux. Laver les légumes, les éplucher et les détailler. Bien colorer la viande sur toutes les faces. Retirer du feu et débarrasser dans un plat GN. Faire revenir les tomates et les légumes dans la poêle qui a servi à faire dorer la viande. Ajouter le vin blanc et laisser mijoter 5 minutes, puis ajouter les herbes et les olives. Verser la sauce chaude sur la viande. Zester le citron et déposer les zestes sur la viande. Laisser confire pendant 12 à 14 heures dans le Hold-o-mat à 80 °C. Prélever la viande, retirer les zestes de citron. Faire réduire la sauce et y replacer la viande avant de servir.