

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE · PLAT PRINCIPAL

Ossobuco traditionnel à la milanaise

Du jarret de veau fondant, une moelle onctueuse et une sauce dorée au vin blanc. Cette version milanaise sans tomate se termine par une gremolata de citron, de persil et d’ail, qui apporte une fraîcheur délicate.

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le veau et la sauce

- 4 tranches de jarret de veau cru avec os et moelle (3 à 4 cm), soit 1,2 à 1,4 kg au total
- 1 oignon moyen (environ 150 gr)
- 60 gr de beurre doux
- 30 gr de farine de blé
- 150 ml de vin blanc sec
- 600 ml de bouillon de veau ou de bœuf peu salé, selon les besoins
- 2 à 3 gr de sel au départ, puis ajustez selon le bouillon
- Poivre noir du moulin

Pour la gremolata

- 10 gr de feuilles de persil plat
- 1 petit citron non traité après récolte, pour son zeste
- ½ petite gousse d’ail

Informations pratiques

Portions : 4 · 1 tranche par personne
Préparation active : env. 25 min, dont 5 min pendant la cuisson
Cuisson : env. 2 h 15 à 2 h 45
Repos / marinade : aucun
Total : env. 2 h 35 à 3 h 05*
Difficulté : intermédiaire
Coût : assez élevé
Saison : toute l’année
Matériel : sauteuse basse de 30–32 cm avec couvercle, assez large pour une seule couche ; petite casserole, spatule large, ciseaux et râpe fine

Déroulé / préparation

1. **Préparez.** Hachez l’oignon et chauffez le bouillon. Épongez le veau. Entaillez la membrane extérieure en 3 ou 4 endroits, sans détacher la chair de l’os, pour que les tranches restent plates.
2. **Farinez.** Salez et poivrez le veau. Farinez légèrement les deux faces ; secouez l’excédent. Jetez la farine ayant touché la viande crue.
3. **Dorez.** Faites mousser 40 gr de beurre à feu moyen. Dorez le veau en une seule couche, environ 5 min par face, sans noircir le beurre. Réservez sur une assiette.
4. **Déglacez.** À feu moyen-doux, faites fondre l’oignon 8 min avec les 20 gr de beurre restants. Versez le vin, grattez les sucs et réduisez 3 à 4 min à feu moyen.
5. **Mijotez.** Remettez viande et jus. Versez environ 350 ml de bouillon chaud, à mi-hauteur. Couvrez et cuisez à très petits frémissements 1 h 45 à 2 h 15. Retournez à mi-cuisson et complétez au besoin avec le bouillon réservé. La fourchette doit entrer facilement ; prolongez si nécessaire.
6. **Préparez la gremolata.** Pendant le mijotage, lavez et séchez citron et persil. Ciselez les feuilles ; mêlez-les au zeste jaune finement râpé, sans partie blanche, et à l’ail très finement haché. Réservez au frais, à couvert.
7. **Ajustez.** Retirez la viande et gardez-la couverte. Si nécessaire, réduisez la sauce 5 à 8 min à découvert, à feu moyen : elle doit napper la cuillère. Trop épaisse, détendez-la avec du bouillon réservé. Rectifiez sel et poivre.
8. **Servez.** Remettez le veau et chauffez doucement 1 min. Hors du feu, mêlez les deux tiers de la gremolata au jus. Servez une tranche par personne, avec sauce et reste de gremolata, dans des assiettes chaudes, moelle visible.

* Durées estimées, gremolata préparée pendant le mijotage. Prolongez selon la tendreté du veau. Accompagnements non compris.

Ossobuco traditionnel à la milanaise

4 personnes · Version blanche · Conseils pour la préparation et le service

Accompagnements

Le **risotto au safran**, association milanaise classique, accueille le jus. Une **polenta souple** souligne le fondant du veau. Autre option : **purée et haricots verts** de saison. L'accompagnement complète le repas ; il n'est pas compris dans les quantités ni les temps.

Vins et boissons

Rouge sec, frais, modérément tannique, de profil barbera ou pinot noir ; ou **blonde belge sèche et peu amère**, pour sa finale légère. Sans alcool : eau pétillante nature. Accords proposés à titre de suggestions.

Variantes

À la tomate : après le vin, ajoutez 250 gr de tomates pelées concassées avec leur jus. Prévoyez 400 ml de bouillon au total ; commencez avec environ 200 ml, puis ajustez à mi-hauteur. Mêmes mijotage et contrôle de tendreté. Sauce plus colorée et acidulée.

Sans vin ajouté : remplacez les 150 ml de vin par autant de bouillon supplémentaire (750 ml disponibles au total). Déglacez 1 min et ajustez le liquide à mi-hauteur. Mijotage inchangé ; saveur plus douce. Une adaptation de la recette.

Astuces

Choisissez des tranches régulières, idéalement de jarret arrière, avec leur moelle. Un farinage léger évite une sauce pâteuse. Si la chair résiste, prolongez à feu doux en surveillant le liquide. Pour préparer la veille, refroidissez rapidement ; ajoutez la gremolata fraîche au service.

Dressage

Une tranche à plat dans une assiette creuse blanche préchauffée ; l'os et la moelle restent visibles. Nappez de quelques cuillerées de sauce et ajoutez la gremolata prévue. Servez immédiatement, accompagnement à côté ou séparément. Aucun décor supplémentaire nécessaire.

Conservation

Refroidissez rapidement en petits contenants et réfrigérez sous 2 h. Conservez en boîte fermée, dans la sauce, à **0–4 °C, 48 h maximum**. Réchauffez seulement la quantité nécessaire, à couvert, avec un peu d'eau au besoin, jusqu'à une viande très chaude à cœur et une sauce frémissante. Évitez les réchauffages successifs.

Produits à privilégier

Veau d'origine identifiée, auprès d'un éleveur ou d'un boucher pouvant préciser sa provenance. Selon l'offre, choisissez beurre fermier, oignons et persil du Hainaut. Pour le citron, privilégiez la qualité du zeste et un fruit non traité après récolte.