



‘Osso bucco’ de boeuf à la bière



4 personnes

Difficulté moyenne

délicieux

Mais prend quelques heures



Ingrédients

- quelques belles tranches de jarret de Boeuf (250g / personne)
- 2 cuillères à soupe de farine
- 400 g de carottes
- 200 g de céleri en branche
- 3 oignons rouge moyen
- 2 gousses d'ail
- une petite boîte de concentré de tomate
- de l'huile d'olive du sel, du poivre

Préparation

Fariner légèrement vos jarrets et faites les colorer à feu vif.

Pendant qu'ils colorent éplucher vos légumes et découper les de taille égale.

Lorsque vos jarrets sont bien colorés les retirer du feu placer les légumes dans votre marmite ainsi que la boîte de tomate concentrée, et singer (l'ajouter) avec la farine.

bien mélanger et ajouter la bouteille de 75 cl de bière et replacer vos jarrets, ne pas oublier d'y placer aussi vos gousses d'ail simplement éclatées (afin de pouvoir facilement les retirer à la fin de la cuisson)

laisser mijoter à feu très très doux pendant ET COUVERT pendant au - 2h.

les jarrets de boeuf sont plus long à cuire que le veau

votre viande doit très facilement se détacher simplement d'une pression avec la cuillère en bois.

rectifier l'assaisonnement et servir avec des pâtes ou comme dans mon cas avec des patates douce cuites à la poêle.

et bien sûr servir avec une bière qui vous a servi à la préparation

Bon appétit !





