

# OSSO BUCCO DE VEAU ( Cookeo)



## Ingrédients :

- 4 jarrets de veau (ou osso bucco)
- 1 oignon
- 4 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de farine
- 250 ml de vin blanc
- 5 carottes
- 2 gousses d'ail
- 4 c à c de basilic
- 500 gr de pulpe de tomates
- 1 c à c de sucre roux
- 1 cube de bouillon de légumes
- Thym
- 3 feuilles de laurier
- 1 petite boîte ( 400 g ) de champignons de Paris
- sel, poivre du moulin

## Préparation:

- Brancher le Cookeo, choisir dans le menu la section " manuel "
- puis " cuisson classique" et "dorer ».
- Le Cookeo pré-chauffe pendant environ 6 minutes
- éplucher les carottes, les gousses d'ail et l'oignon puis coupe en rondelles les carottes et émincer l'oignon et l'ail.
- le préchauffage terminé, verser l'huile dans la cuve
- puis faire dorer la viande pendant 2 minutes sur chaque face
- puis ajouter les oignons émincés
- faire revenir encore 2 minutes sur chaque face
- Verser ensuite dans la cuve : la farine, les carottes, l'ail, le laurier, du thym et le basilic
- mélanger et laisser cuire 10 minutes.
- Ajouter la pulpe de tomate, le cube de bouillon et le vin blanc, le sucre roux, les champignons, saler et poivrer
- puis arrêter le mode dorer
- Mélanger, fermer l'appareil
- Passer en mode cuisson sous pression pour 30 minutes.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>