

Osso bucco au parmesan en cocotte



Pour 4 personnes

 **15 minutes**

 **35 minutes > Facile**

INGRÉDIENTS

4 tranches de jarret de veau non désossé

1 Bouillon KUB OR MAGGI

1 pot de 250 g de sauce tomates Napolitaine

2 oignons, 1 gousse d'ail

120 ml de vin blanc

250 ml d'eau

1 cuillerée à café de zestes d'orange

1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol

1 - Peler et émincer les oignons. Peler et hacher la gousse d'ail.

2 - Dans une cocotte contenant l'huile chaude, faire dorer l'ail et les oignons à feu vif environ 5 minutes.

3 - Ajouter la viande et la faire dorer sur les 2 faces pendant environ 5 minutes à feu vif.

4 - Verser le vin blanc, l'eau et ajouter le bâtonnet de Kub'Or. Faire cuire environ 10 minutes à feu doux.

5 - Ajouter la sauce tomate, mélanger, couvrir et faire cuire environ 20 minutes.

6 - Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les zestes d'orange.

