



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Osso bucco aux petits légumes

Voici une recette bien savoureuse d'osso bucco cuisiné avec des petits légumes. C'est un plat qui peut être préparé à l'avance et réchauffé au dernier moment, il ne perd rien de sa saveur.



Ingrédients : 4 personnes

4 tranches de jarret de veau
3 c à s d'huile d'olive
2 carottes
1 oignon émincé
2 boîtes de tomates en cubes
2 courgettes
2 cubes de bouillon de légumes
1 petite boîte de petits pois
2 gousses d'ail hachées
Origan
Basilic haché
1 feuille de laurier
sel et poivre
3 c à s d'huile d'olive
Parmesan

Préparation :

Dans une poêle faire dorer les jarrets avec un peu d'huile de chaque côté.
Les enlever de la poêle et y mettre les oignons émincés, les faire blondir quelques instants.
Ajouter la carotte et les courgettes découpées en petits dés. Mélanger.
Remettre la viande.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Ajouter la tomate, les cubes de bouillon, les herbes et l'ail.

Saler et poivrer

Laisser mijoter à feu doux environ 2 heures jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Ajouter petits pois 10 minutes avant la fin de la cuisson. Si besoin, lier la sauce avec un peu de féculé de maïs.

Servir avec du parmesan et des pâtes ou du riz.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>