



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 osso bucco de 250 à 300 g
- 1 céleri branche
- 1 carotte
- 1 demi oignon
- 50 g d'olives « Taggiasche »
- Du safran
- Sel / poivre
- 325 g de risotto « Carnaroli »
- 1 L de bouillon de bœuf
- 2 verres de vin blanc
- Du beurre
- Du laurier et romarin

L'osso bucco.

- Préchauffer le four à 180°.
- Enlever l'os de l'Osso bucco et les conserver dans une assiette, puis séparer le muscle (la viande).
- Rouler les morceaux de viande dans la farine, pour les faire dorer dans une poêle à feu doux avec un peu d'huile d'olive et du beurre.
- Puis réserver à part.

Les légumes.

- Rincer, éplucher et mixer la carotte, l'oignon, et le céleri.
- Puis les faire revenir dans une sauteuse à feu doux.
- Déglacer avec le verre de vin blanc et rajouter l'osso bucco.
- Mettre dans un plat pour passer au four avec la feuille de laurier et le romarin.
- Faire cuire pendant 1h à 1h30 au four à 180°.
- Retirer du four, puis enlever la viande et passer la sauce au chinois.
- Remettre la sauce dans une poêle et la faire réduire.

Le risotto.

- Faire revenir l'oignon ciselé finement avec un peu d'huile d'olive et du beurre dans une sauteuse.
- Rajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce que les grains soient bien transparents.
- Déglacer au vin blanc puis faire réduire.
- Rajouter le bouillon de bœuf, petit à petit.
- Puis, travailler le riz avec du beurre, du parmesan râpé et la moelle des os de l'osso bucco, et rajouter à la fin une pointe de safran.

Attention de ne pas trop cuire le riz, il doit rester légèrement croquant, puis fondant en bouche.

- Saler et poivrer à votre convenance.

La tapenade.

- Mixer les olives dénoyautées avec un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance homogène.