

## Osso Bucco de mamie Les Cré'annies

- Quelques jarrets de veau
- 1 gros oignon
- 2 caïeux d'ail
- 2 ou 3 carottes
- 2 ou 3 tomates
- 20 gr de concentré de tomate
- Du bouillon de volaille ou autre
- 20 cl de Vin blanc
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faire revenir la viande dans de la matière grasse, ajouter l'oignon émincé, l'ail émincé, 2 ou 3 tomates fraîches coupées en dés, sel, poivre, mouiller avec du vin blanc, ajouter des carottes en rondelles, du concentré de tomate, mettre dans 1 plat allant au four et laisser mijoter à l'étouffé pendant 45 minutes.

Faire 1 roux avec 1 peu d'huile et de farine, ajouter 1 bouillon pour faire 1 sauce épaisse et l'ajouter dans le plat en fin de cuisson.

Accompagner d'une bonne purée de pommes de terre...