

Osso Buco au barbecue



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

2 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Italienne



INGRÉDIENTS

- 1 kg de jaret de veau en tranches
- 4 os à moelle
- 4 grosses tomates coupées
- 1 oignon coupé en lamelles
- 3 gousses d'ail haché
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 1 c.à.c. de marjolaine
- 1 boule de Mozzarella di Bufala
- 1 verre de vin blanc sec
- Sel/poivre
- Quelques feuilles de persil plat
- 500 gr de tagliatelles fraîches
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 boîte de tomates pelées

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe, trappe ouverte, thermostat au maximum. Dans une cocotte en fonte, faites revenir les oignons et l'ail haché dans l'huile d'olive. Lorsque les oignons sont translucides, déglacez avec le vin blanc et ajoutez les tomates en morceaux. Faites fondre les tomates pendant 10 minutes. Ajoutez la boîte de tomates pelées, la branche de thym, la marjolaine et la branche de romarin.
2. Eloignez la cocotte du feu. Huilez et salez les tranches de jarret de veau. Grillez-les au-dessus de la flamme, environ 2 minutes de chaque côté pour les colorer.
3. Déposez les tranches de jarret dans la cocotte. fermez la trappe du BBQ et diminuez la température du thermostat à 150°C (300°F). Fermez le couvercle du BBQ et laissez mijoter pendant 2 heures.
4. Déposez les os à moelle sur la grille du BBQ et laissez-les fumer 20 minutes. Pendant ce temps, préparez vos tagliatelles.
5. Lorsque les tagliatelles sont prêtes, dressez vos assiettes en déposant une tranche de jarret au-dessus des pâtes, un peu de sauce, un os à moelle, et terminez avec une tranche de Mozzarella di Bufala et quelques feuilles de persil

plat par-dessus.



MOTS CLÉS
osso bucco, veau