

## Une envie de bœuf ?

### Ossobuco à la mode de Nonna Maria



« Ossobuco di Nonna Maria » : voici de quoi vous ouvrir l'appétit, ou de quoi raviver quelques souvenirs, en attendant la beef.ch de Mendrisio (TI) en novembre.

Loredana Germann-Viscardi nous a révélé un secret de famille : sa recette de jarret Natura-Veal. À l'époque, sa mère préparait l'ossobuco dans son *grotto* au Tessin. Bien avant elle, la Nonna Maria préparait déjà ce plat. En 2018, Loredana accueillait les visiteurs de la beef.ch à La Vue-des-Alpes dans la métairie « Les Gümminen », qu'elle tenait avec son mari. Aujourd'hui, elle cuisine au restaurant [« Le Chalet »](#), à Cudrefin.



(Photo : Nadine Strub)

#### Ingrédients

- 800g osso bucco du Natura-Veal
- 2 cs de farine
- De l'huile et du beurre pour faire rissoler
- Sauge et romarin
- Sel et poivre
- Bouillon et sauce à rôti
- Vin blanc
- Brandy ou Marsala pour la cuisine (pas de marsala doux)
- 4 noix
- Zeste d'un limon
- De la crème

#### Préparation :

Fariner et faire rissoler les osso bucco dans l'huile avec du beurre, de la sauge et du romarin. Saler, poivrer, ajouter une tasse de bouillon, et de la sauce à rôti en pluie (quand la viande est dorée).

Arroser de vin blanc et de brandy ou de marsala pour la cuisine (pas de marsala doux). Concasser 4 noix et les ajouter à la sauce en pilant bien.

Laisser cuire 40 minutes, rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème 5 minutes avant la fin de la cuisson. Après 5 minutes, saupoudrer la viande avec le zeste d'un citron.

Conseil : Quand la viande est dorée, on peut aussi ajouter beaucoup de légumes. Loredana Germann-Viscardi ajoute souvent aux morceaux de viande des champignons séchés (réhydratés), ou des carottes et du céleri, 1 poireau, 1 oignon, du thym, de la marjolaine et de la sauge. Émincer le tout et le déposer sur la viande. Ça donne beaucoup de goût, c'est délicieux ! A la fin, toujours ajouter 9 cuillères à soupe de crème.

Servir avec de la polenta.

Bon appétit !