

OSSO-BUCO DE VEAU

Liste des courses

- 1 Kg d'osso buco (jarret de veau)
- 1 bel oignon paille
- 1 Kg de tomates (ou boîte 4/4 tomates pelées)
- Maïzena
- 400 g de champignons de Paris frais (ou boîte ½ de champignons émincés)
- Vin blanc sec (Sauvignon)
- 2 gousses d'ail
- Fond de veau déshydraté
- Bouquet garni
- Beurre