

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1994)
Heft: 58-59: 1994

Rubrik: Les recettes du Président

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.05.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Osso Buco à la Tessinoise. Comme à Cadegliano.

PAR PIERRE JONNERET



CUISINE

LE MESSAGER SUISSE
JANVIER/FÉVRIER 94

18

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 1kg 200 à 1kg 500 de jarret de veau, coupé en rouelles (2 à 3 par personne)
- 700 gr de carottes
- 4 poivrons (2 verts et 2 rouges)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 6/8 branches de céleri
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 bouillon Kub
- 1 paquet de bolets séchés (40gr environ)
- 1/4 de litre de lait
- crème, persil, huile d'olive vin blanc sec, feuille de laurier

Prévoir largement, car ce plat est bien meilleur réchauffé le lendemain.

Commencer par faire gonfler les champignons séchés en les couvrant du lait légèrement tiédi. Les réserver. Découper en dés les carottes et les branches de céleri dont on aura retiré le vert. Hâcher la gousse d'ail. Emincer les oignons.

Dans une cocotte en fonte faites fondre 100 gr de beurre dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites-y dorer rapidement les oignons puis les rouelles de jarret de veau, préalablement farinées, salées et poivrées.

Ajouter alors les carottes, le céleri, l'ail, une feuille de laurier et mouiller à moitié avec le vin blanc. Réduire 10

minutes à feu moyen. Ajouter ensuite le concentré de tomates, le bouillon Kub. Couvrir la cocotte le plus hermétiquement possible et laisser mijoter à feu doux pendant 1h30. Vérifier de temps à autre l'assaisonnement et l'état de la cuisson. Ajouter du vin si besoin est. En fin de cuisson, ajouter les champignons essorés, 3 cuillères à soupe de crème et une généreuse quantité de persil hâché. A part, durant la cuisson, vous aurez fait blanchir (deux minutes) les poivrons épépinés et découpés en lamelles et vous les aurez cuits ensuite dans une poêle (jusqu'à ce qu'ils soient tendres) avec de l'huile

d'olive, du sel et du poivre. Les mélanger à l'osso buco au moment de servir.

Pour les appétits solides, on sert en plus une purée de pommes de terre. Si l'on n'a pas de vin tessinois ou de Valteliner, un Chianti sera tout aussi bien.

P.S. : Cette recette a l'air compliquée car il faut beaucoup de choses, mais généralement on a toujours tout cela sous la main ou chez le Marocain du coin. C'est assez rapidement fait et, encore une fois, bien meilleur le lendemain. Les rouelles de veau doivent avoir 3 à 4 cm d'épaisseur, être bien blanches et présenter de beaux pétales de chair autour de l'os à moëlle. Bien exiger du boucher une moëlle non sèche et abondante. Tout le goût en dépend. ■

PROCHAINE RECETTE: LA TARTE VAUDOISE AU GRUYERE ET AUX POMMES DE TERRE COMME À LONGIROD.