



Roussette façon osso bucco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 k de roussette coupée en tronçons
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 2 oignons
- 200 g de tomates cerise
- 20 cl de vin blanc
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et poivre du moulin

Pour la gremolata

- 1 citron non traité
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil

1. Pour réaliser la gremolata : éplucher l'ail. Lavez, épongez et effeuiller le persil, hacher-le au couteau avec l'ail et le zeste du citron. Réserver.
2. Peler la carotte et les oignons.
3. Couper le céleri, la carotte et les oignons en petits dés. Les faire dorer dans l'huile d'olive.
4. Rajouter les tomates et le vin.
5. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 minutes à découvert.
6. Rajouter le poisson sur le dessus, couvrir et cuire 10 minutes de plus.
7. Server la roussette sur des pâtes fraîches et parsemer de gremolata.