

Toute l'année

Roussette façon osso bucco



Roussette façon osso bucco

Préparation : 15 minutes - **Cuisson :** 20 minutes

Pour 4 personnes : 1 kg 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,
sel, poivre du moulin

Pour la gremolata : 1 bouquet de persil, le zeste d'1 citron
non traité, 3 gousses d'ail

Pour réaliser la gremolata : épluchez l'ail.

Lavez, épongez et effeuillez le persil, hachez-le
au couteau avec l'ail et le zeste.

- Pelez la carotte et les oignons. Coupez le céleri, la carotte et les oignons en petits dés. Faites-les dorer dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates et le vin. Salez, poivrez et laissez mijoter 10 minutes à découvert.
- Ajoutez enfin le poisson sur le dessus, couvrez et faites cuire 10 minutes de plus.
- Servez la roussette sur des pâtes fraîches et parsemez de gremolata.



PAVILLON FRANCE est la marque qui vous offre chaque jour le meilleur de la pêche française : plus de 200 espèces de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.



Cette recette peut aussi
se faire avec de la lotte.



Vous allez vous étonner !

www.pavillonfrance.fr