

metro



Osso buco aux champignons sauvages

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 12 Votes



Sans Lactose

6 PORTIONS | 0:25 PRÉPARATION | 2:15 CUISSON | 2:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 kg (2 3/4 lb) Jarrets de veau, tranchés 1 po (2.5 cm) d'épaisseur

330 ml (1 2/3 tasses) Farine de blé entier

45 ml (3 c. à soupe) Beurre

60 ml (1/4 tasse) Huile d'olive extra vierge

125 ml (1/2 tasse) Vin blanc

750 ml (3 tasses) Bouillon de boeuf, reconstitué

30 ml (2 c. à soupe) Pâte de tomates

Préparation

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Fariner les jarrets de porc.

Dans une grande casserole allant au four, faire fondre le beurre dans l'huile.

Faire rissoler les jarrets 1 minute de chaque côté.

Déglacer au vin blanc et mouiller avec 625 ml (2 1/2 tasses) de bouillon de bœuf. Réserver la quantité restante 125 ml (1/2 tasse) de bouillon.

Diluer la pâte de tomates avec un peu de bouillon chaud et verser sur les jarrets de porc.

Incorporer les tomates broyées et l'ail haché.

Porter à ébullition et faire cuire au four, à couvert, pendant 1 h 20.

Pendant ce temps, réhydrater les champignons séchés avec le reste du bouillon pendant 20 minutes.

Ajouter les champignons et le basilic à l'osso bucco.

Assaisonner et poursuivre la cuisson entre 15 et 30 minutes.

Source : Chef José Trottier

Accords vins et mets

30 ml (2 c. à soupe)	Tomates broyées
2	Gousses d'ail, hachées
15 ml (1 c. à soupe)	Champignons séchés (au choix)
30 ml (2 c. à soupe)	Basilic frais, haché
	Au goût, sel de mer
	Au goût, poivre noir du moulin

**Aromatique et souple**

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

**Fruitée et onctueuse**

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.