

metro



Osso buco de porc aux oignons caramélisés et à l'orange

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 16 Votes



Sans Gluten

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 2:15 CUISSON | 2:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Huile d'olive extra vierge
(2 c. à soupe)

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

8 Jarret de porc du québec de 2,5 cm (1 po)
d'épaisseur

2 Oignons, hachés

23 ml Sucre
(1 1/2 c. à soupe)

2 Gousses d'ail, hachées

250 ml Bouillon de poulet
(1 tasse)

500 ml Tomate broyées
(2 tasses)

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu vif et y faire fondre le beurre. Faire dorer les tranches de jarret. Réserver.

Dans la même casserole, faire cuire les oignons à feu doux, environ 10 minutes jusqu'à coloration (caramélisation). Ajouter le sucre après 5 minutes de cuisson.

Ajouter les tranches de jarret et le reste des ingrédients, sauf la gremolata.

Faire mijoter à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 2 h 15. Assaisonner au goût.

Mélanger les ingrédients de la gremolata et en garnir l'osso buco lors du service.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

© Société des alcools du Québec, 2007

250 ml Jus d'orange
(1 tasse)

1 Feuille de laurier

15 ml Origan haché ou 5 ml (1 c. à thé) origan séché
(1 c. à soupe)

Au goût, sel et poivre du moulin

GREMOLATA ORANGE-ORIGAN

30 ml Zestes d' orange
(2 c. à soupe)

60 ml Persil plat frais, haché
(1/4 tasse)

15 ml Origan frais, haché
(1 c. à soupe)

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 gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten 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.
