

OSSO BUCO DE PORC EN CROÛTE DE MAÏS

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Recette de Christian Fréchette, Da Toni.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

864
CALORIES

44 g
PROTÉINES

64 g
GLUCIDES

44 g
MATIÈRES GRASSES

20
minutes
PRÉPARATION

5 heure
15
minutes
CUISSON

4
PORTIONS

COUPES



Jambonneau
jarret
arrière ou
osso buco

INGRÉDIENTS

OSSO BUCO

4	Morceaux d'osso buco de porc du Québec	4
4 c. à table	Huile d'olive	60 ml
1	Tête d'ail coupée en deux	1
1	Oignon moyen, émincé	1
6 c. à table	Gingembre, tranché	90 ml
3	Tomates fraîches, en quartier	3
1 tasse	Vin blanc	250 ml
4 tasses	Fond de volaille	1 L
1 tasse	Semoule de maïs	250 ml
6 c. à table	Vinaigre balsamique	90 ml
Au goût	Sel et poivre	Au goût

BRUSCHETTA

1 1/2	Poivron, en dés couleurs variées	1 1/2
1/4	Oignon rouge, en dés	1/4
1	Pomme Cortland, en dés	1
5,3 onces	Cappicollo maison	150 g
2 c. à table	Vinaigre balsamique blanc	30 ml
4 c. à table	Huile d'olive extra vierge	60 ml
2 onces	Sucre d'érable granulé	55 g
Au goût	Sel et poivre	Au goût

PRÉPARATION

OSSO BUCO

1. Préchauffer le four, la grille au centre à 150 °C (325 °F).
2. Dans une rôtissoire chaude, saisir les morceaux de porc, enrobés d'huile. Saler, poivrer, retirer et réserver.
3. Dans la même rôtissoire, faire revenir l'ail, l'oignon, les tomates et le gingembre jusqu'à légère coloration.
4. Ajouter les morceaux de porc saisis, les tomates et déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire de moitié.
5. Ajouter le fond de volaille et le vinaigre balsamique. Porter à ébullition.
6. Laisser cuire, à couvert, au four environ 5 heures. Vérifier l'assaisonnement.
7. Saupoudrer la semoule de maïs sur les morceaux de porc et remettre au four 2 minutes pour faire dorer.

BRUSCHETTA

- 1. Au moins une heure avant de servir la bruschetta, mélanger dans un bol les dés de poivrons, d'oignon, de pommes et de cappelletti avec le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.**
- 2. Au moment du service, saupoudrer le sucre d'érable sur la bruschetta et servir avec l'osso bucco en croûte de maïs.**