

## Osso buco de porc et gremolata à l'orange

par DAVID MARTEL

Quantité : **2 à 4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h**

Préparation **30 min**

Cuisson **1.5 h**



### Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Sur une planche, assaisonner votre viande. Placer 5 c. à soupe de farine dans une assiette enrober chaque pièce de viande légèrement.
3. Dans une grande casserole en fonte à feu moyen-vif, saisir la viande des deux côtés jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Réservez la viande.
4. Dans la même casserole, ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à soupe de beurre. Attendre les oignons, l'ail, le thym, le laurier ainsi que le piment chili environ 4 à 5 minutes. Ajouter la pâte de tomate et la farine et cuire en remuant 3 à 4 min. jusqu'à ce que la sauce épaississe. Déglacer avec le vin rouge. Ajouter les tomates, la viande, les carottes, le céleri ainsi que la glace de veau. Porter à ébullition. Couvrir et cuire au four 1h ou jusqu'à ce que la cuisson de la viande soit parfaite.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

6 jarrets de porc de 130-150 grammes

60 ml (4 c. à soupe) huile d'olive

15 ml (1 c. à soupe) beurre salé

250 ml (1 tasse) oignons ciselés

250 ml (1 tasse) tomates en dés

125 ml (1/2 tasse) carottes en dés

125 ml (1/2 tasse) céleri en dés

2 branches thym frais

1,25 ml (1/4 c. à thé) piments chili broyés

15 ml (1 c. à soupe) pâte de tomate

90 ml (6 c. à soupe) farine tout usage

1 feuille de laurier

125 ml (1/2 tasse) vin rouge

30 ml (2 c. à soupe) persil plat haché

1/2 orange, zeste seulement

30 ml (2 c. à soupe) pecorinos râpés

3 gousses d'ail hachées

500 ml (2 tasses) glace de veau

### GREMOLATA :

1. Dans un bol, mélanger l'ail haché, le persil et le pecorino. Poivrer. Déposer la gremolata sur les osso buco.
2. Servir les osso buco sur des pâtes aux œufs ou un risotto.

PUBLICITÉ