

OSSO BUCO DE PORC SAUCE ROSÉE + FILET DE PORC À LA MAROCAINE

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



20
minutes
PRÉPARATION

4 heures
15
minutes
CUISSON

4 par
recette
PORTIONS

COUPES



Filet



Jambonneau
jarret
arrière ou
osso buco

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS COMMUNS

| | | |
|--------------|--------------------------------------|---------|
| 4 | Tranches de jarret de porc du Québec | 4 |
| 2 | Filet de porc du Québec | 2 |
| 4 c. à table | Corps gras de votre choix | 60 ml |
| 2 | Oignons, émincés | 2 |
| 2 | Gousses d'ail, hachées | 2 |
| 1 tasse | Vin rouge | 250 ml |
| 1 c. à thé | Mélange d'herbes de Provence | 5 ml |
| 2 | Feuilles de laurier | 2 |
| 6 tasses | Sauce tomate | 1.5 L |
| 2 tasses | Olives vertes dénoyautées | 500 ml |
| 8 | Tranches de bacon, cuit croustillant | 8 |
| Au goût | Sel et poivre | Au goût |

OSSO BUCO DE PORC SAUCE ROSÉE

| | | |
|-----------|-----------------------------|--------|
| 4 tasses | Bouillon de légumes | 1 L |
| 1/2 tasse | Crème 35% | 125 ml |
| 1 | Citron, le jus | 1 |
| 1/2 tasse | Feuilles de persil, hachées | 125 ml |

FILET DE PORC À LA MAROCAINE

| | | |
|--------------|-------------------------------|-------|
| 1 c. à table | Paprika doux | 15 ml |
| 1 c. à table | Graines de cumin, moulues | 15 ml |
| 1 c. à table | Graines de coriandre, moulues | 15 ml |
| 1 c. à table | Miel | 15 ml |

PRÉPARATION

PRÉPARATION COMBINÉE

1. Dans une poêle chaude, faire saisir les tranches de jarret de porc et les filets enrobés de du corps gras de votre choix, 2 minutes de chaque côté. Retirer et réserver.
2. Dans la même poêle, faire revenir l'oignon 2 minutes.
3. Ajouter l'ail, le vin rouge, les herbes de Provence, le laurier et laisser réduire de moitié.
4. Ajouter la sauce tomate, les olives et le bacon. Vérifier l'assaisonnement.
5. Diviser la préparation en 2 portions égales. Déposer séparément dans un bol.

PRÉPARATION DE L'OSSO BUCO DE PORC SAUCE ROSÉE

1. **Préchauffer le four, la grille au centre à 165 °C (325 °F).**
2. **Dans un plat allant au four, déposer les tranches de porc, ajouter une des deux portions de sauce réservée, le bouillon de légumes, couvrir et laisser cuire au four 4 heures.**
3. **Ajouter la crème, le jus de citron et le persil, puis mélanger. Vérifier l'assaisonnement.**
4. **Servir, accompagné de riz ou d'une polenta crémeuse.**

PRÉPARATION DU FILET DE PORC À LA MAROCAINE

1. **Dans une poêle, à feu doux, laisser mijoter la deuxième des deux portions de sauce, le paprika, le cumin, la coriandre et le miel, 10 minutes.**
2. **Entre-temps, sur le plan de travail, tailler les filets en médaillons.**
3. **Dans la poêle, toujours à feu doux, déposer les médaillons dans la sauce, couvrir et laisser cuire, 8 minutes. Vérifier l'assaisonnement.**
4. **Servir, accompagné de semoule de blé ou de pâtes fraîches.**