

metro



Osso buco à la mijoteuse

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 50 Votes

4 | 0:30 | 5:00 | 5:30
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml (4 c. à soupe) Huile d'olive extra vierge

15 ml (1 c. à soupe) Beurre

Au goût sel et poivre

4 Gros jarrets de veau coupés en tranches de 2,5 cm (1 po)

Quantité suffisante, farine

2 Carottes moyennes, coupées en dés

1 Oignon moyen, émincé

2 Céleri, émincées

Préparation

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et le beurre à feu moyen-vif.

Saler et poivrer les jarrets de veau et fariner.

Faire colorer des deux côtés les jarrets de veau et réserver.

Dégraissier la poêle. Remettre un peu de beurre et faire suer à couvert les légumes avec l'ail. Déglacer avec le vin blanc et mouiller avec les tomates et le bouillon de boeuf. Porter à ébullition.

Ajouter les herbes. Rectifier l'assaisonnement.

Dans la mijoteuse, déposer les jarrets de veau.

Verser la préparation de légumes et faire cuire à faible intensité environ 5 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache des os.

Durant ce temps, préparer la gremolata: dans un bol, mélanger les zestes des agrumes, le persil et l'ail. Réserver.

Après cuisson de la viande, répartir la préparation dans un plat de service, napper de sauce et garnir de gremolata.

Note : Cette recette se cuisine aussi avec de l'osso buco de bœuf.

Source : Académie culinaire

Source : Académie Culinaire

Accords vins et mets

**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

**Robuste et maltée**

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

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.

4 Gousses d'ail, hachées

125 ml Vin blanc
(1/2 tasse)

500 ml Tomates italiennes, concassées
(2 tasses)

315 ml Bouillon de boeuf
(1 1/4 tasse)

45 ml Persil, haché
(3 c. à soupe)

15 ml Thym séché
(1 c. à soupe)

15 ml Origan séché
(1 c. à soupe)

Gremolata :

1 Citron, zeste seulement

1 Orange, zeste seulement

1 Persil plat, haché

4 Gousses d'ail, hachées
