

metro



Osso buco de porc aux champignons

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 16 Votes

4 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Huile d'olive
(1 c. à soupe)

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

8 Jarret de porc du québec de 2.5 cm (1 po)
d'épaisseur

1 Gros oignon rouge, haché

2 Ail

1 1/2 l Champignons variés (blancs, portobellos,
(6 tasses) pleurotes, chanterelles, etc.)

375 ml Vin rouge
(1 1/2 tasse)

Préparation

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu vif et y faire fondre le beurre. Faire dorer les tranches de jarret des 2 côtés et déposer dans la mijoteuse.

Dans la même poêle, faire colorer les oignons avec l'ail et les champignons. Ajouter dans la mijoteuse.

Déglacer la poêle avec 250 ml (1 tasse) de vin. Ajouter la demi-glace, la pâte de tomate, le laurier et le thym. Assaisonner et amener à ébullition. Verser dans la mijoteuse et cuire 8 heures à faible intensité.

Quelques minutes avant de servir, dans une petite casserole, combiner le reste du vin et le sucre. Amener à ébullition et laisser réduire du trois quart pour obtenir un caramel de vin rouge.

Servir une ou deux tranches de jarret de porc par portion et garnir avec un peu de caramel de vin rouge, du persil et du thym frais.

Sur la cuisinière

Mijoter à couvert, à feu doux jusqu'à ce que la viande soit tendre, soit pendant environ 1 heure.

Au four

500 à 750 ml
(2 à 3 tasses) Demi-glace (suffisamment pour couvrir le porc)

45 ml
(3 c. à soupe) Pâte de tomate

2 Laurier

15 ml
(1 c. à soupe) Thym frais haché ou 5 ml (1 c. à thé) thym séché

Sel et poivre du moulin

15 ml
(1 c. à soupe) Sucre

30 ml
(2 c. à soupe) Persil plat frais haché

30 ml
(2 c. à soupe) Thym frais haché

Déposer dans un plat allant au four au lieu de la mijoteuse. Couvrir et cuire à 180 °C (350 °F) jusqu'à ce que la viande soit tendre, soit pendant environ 1 heure.

Source : Féd. des producteurs de porcs du Québec

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.
