Osso buco à la tomate avec gremolata

RECETTES – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2H 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Osso buco

- 125 ml (1/2 tasse) de farine tout-usage
- 4 jarrets de veau ou de boeuf (osso buco) de 2 po d’épaisseur
- 30 ml (2 c. à soupe) d’huile d’olive
- 1 oignon jaune, haché
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de fenouil
- Flocons de piment chili, au goût (facultatif)
- 2 gousses d’ail du Québec, hachées
- 80 ml (1/3 tasse) de vin blanc sec
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte tomate
- 1 conserve de 540 ml de tomate en dés de qualité
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 2 feuilles de Laurier
- 2 branches de thym frais
- Sel et poivre du moulin

Gremolata

- 60 ml (1/4 tasse) de fanes de fenouil, hachées
- 60 ml (1/4 tasse) de persil plat, haché
- Le zeste de 2 grosses oranges
- 1 gousse d’ail du Québec, hachée

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 275F.
2. Déposer la farine dans une assiette. Saler et poivrer les osso buco des deux côtés, puis les enfariner.
3. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Dorer les osso buco pendant environ 2 minutes par côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver sur une assiette.
4. Dans la même casserole, suer les oignons pendant 2 minutes, en remuant fréquemment. Ajouter ensuite les graines de fenouil, les flocons de piment et l'ail. Cuire pendant 1 minute, en remuant. Saler, poivrer.
5. Déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié. Ajouter ensuite la viande réservée, la pâte tomate, les tomates en dés, le bouillon de poulet, les feuilles de laurier et le thym frais. Porter à ébullition et couvrir.
6. Cuire au four pendant environ 2h, ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

Gremolata

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
2. Servir l'osso buco garni de gremolata.
3. Accompagner d'un risotto et de légumes rôtis.