

Osso Buco et polenta aux herbes

TOTAL TIME

280
min

PORTIONS

12



Un plat de tendre jarret de veau braisé lentement, enrichi de la soupe Signature Oignon à la française de Campbell's pour une saveur profonde et délicieuse. Accompagné d'une polenta crémeuse aux herbes, ce repas italien classique associe la richesse du veau, la saveur des légumes comme les oignons, les carottes et le céleri, et une touche de vin rouge sec pour des bouchées parfaites et réconfortantes.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Oignon à la Française

CODE DE CAS 08171

Ingredients

12 (1,8 kg)	Jarrets de veau
6 g / 2,4 g	Sel et de poivre
60 mL	Huile d'olive
58 g	Beurre non salé
298 g	Oignons, coupés en dés
454 g	Carottes coupées en dés
340 g	Branches de céleri hachées
30 g	Farine tout usage
56.7 g	Pâte de tomate
500 mL	Vin rouge sec
½ bac (905 g)	Signature Oignon à la Française
1 L	L'eau
4	Feuilles de laurier
Polenta	
4 L	L'eau
19 g	Sel
1 L	Semoule de maïs moyenne ou fine
177 g	Ciboulette fraîche hachée
3.6 g	Origan séché
18 g	Zeste de citron
45 g	D'ail émincé
750 mL	Lait
175 g	Beurre non salé

Directions

Osso Buco

- 1 Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Pendant ce temps, assaisonner les jarrets de veau avec du sel et du poivre. Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen et cuire les jarrets pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer dans une plaque à rôtir de 4 pouces ou 10 cm de profondeur.
- 2 Faire fondre le beurre dans le même poêlon. Cuire les oignons, les carottes et le céleri pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attendrir. Saupoudrer la farine et cuire en remuant pendant 5 minutes. Incorporer la pâte de tomate et cuire 2 minutes supplémentaires, puis incorporer le vin et amener à ébullition. Cuire pendant 5 minutes. Incorporer la soupe et l'eau et amener à ébullition. Verser le mélange sur les jarrets de veau. Ajouter des feuilles de laurier puis couvrir avec un papier d'aluminium. Cuire au four pendant 2 ½ à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Retirer les feuilles de laurier avant de servir. Conseils : L'osso buco peut être préparé à l'avance et réfrigéré jusqu'à 2 jours avant le service.

Polenta aux herbes

Dans une grande casserole, porter l'eau et le sel à ébullition. Ajouter la farine de maïs graduellement en fouettant constamment pour éliminer les grumeaux. Réduire le feu à moyen doux. Cuire la polenta en remuant fréquemment pendant 25 à 35 minutes ou jusqu'à épaississement. Ajouter un peu d'eau si la texture est trop épaisse. Incorporer la ciboulette et l'origan.

To Serve

Osso Buco : Réchauffer le jarret de veau avec 1 tasse (250 ml) de sauce dans une casserole à feu moyen pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide mijote et que le tout soit chaud. Incorporer 1/4 c. à thé (1 ml) de zeste de citron et 1/4 c. à thé (1 ml) d'ail émincé.

Polenta aux herbes : Chauffer 1/4 tasse (60 ml) de lait et 1 c. à soupe (15 ml) de beurre dans une casserole, à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange soit cuit à la vapeur. Incorporer 1 tasse (250 ml) de polenta et cuire environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, en ajoutant. Serve veal shank over polenta; garnish with 15 mL (1 c. à s) parsley.