



Temps Total
270 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
12

Un osso buco braisé est toujours un plat classique et réconfortant sur un menu. Celui-ci est servi sur de la polenta crémeuse pour une saveur et une présentation rustique.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

jarrets de veau (4 lb/1,8 kg)		
sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL
huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
beurre non salé	1/4 tasse	60 mL
oignons, coupés en dés (3 tasses/10,5 oz)		
carottes coupées en dés (3 1/2 tasses/1,1 lb)		
branches de céleri hachées (3 tasses/342 g)		
farine tout usage	1/4 tasse	60 mL
pâte de tomate	1/4 tasse	60 mL
vin rouge sec	2 tasses	500 mL
Campbell's Signature oignon à la française	1/2 emballage (1/2 lb)	1 emballage (905 g)
eau	4 tasse	1 L
feuilles de laurier	4	4
eau	16 tasses	4 L
sel	1 c. à soupe	15 mL
semoule de maïs moyenne ou fine	4 tasses	1 L
ciboulette fraîche hachée	3/4 tasse	175 mL
origan séché	2 c. à thé	10 mL
zeste de citron	3 c. à table	45 mL
d'ail émincé	3 c. à soupe	45 mL

Tip

- L'osso buco peut être préparé à l'avance et réfrigéré jusqu'à 2 jours avant le service.
- Vous pouvez également préparer la polenta aux herbes avec de la polenta instantanée pour faire une portion sur demande.

Conseils :



lait	3 tasses	750 mL
beurre non salé	3/4 tasse	175 mL
parmesan râpé	3/4 tasse	175 mL
persil frais haché	3/4 tasse	175 mL

INSTRUCTIONS

1. Osso Buco : 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 rôti 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 1/2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Retirer les feuilles de laurier avant de servir.

3. 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.

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 un peu d'eau si elle est trop épaisse. Incorporer 1 c. à soupe (15 ml) de parmesan.