

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de beurre
6 gousses d'ail hachées finement
1 gros oignon rouge haché finement
90 ml (6 c. à soupe) de farine
30 ml (2 c. à soupe) de sel d'ail
15 ml (1 c. à soupe) de sel de céleri
10 ml (2 c. à thé) d'origan séché
10 ml (2 c. à thé) de thym séché
10 ml (2 c. à thé) de romarin séché
4 à 6 rouelles de jarret de veau
250 ml (1 tasse) de vin blanc
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet corsé
1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates entières
45 ml (3 c. à soupe) de liqueur d'oranges, Grand Marnier ou autre
Le zeste blanchi et râpé d'un citron
60 ml (1/4 tasse) de basilic frais et ciselé
Sel et poivre du moulin au goût

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 3 heures 20 minutes

Nombre de portion : 4 à 6

Préparation

Dans une cocotte munie d'un couvercle, faire fondre le beurre dans l'huile. Y faire suer l'ail et les échalotes pendant 3 minutes à feu moyen. Saler et poivrer du moulin au goût. Réserver dans un bol.

Dans une grande assiette, combiner la farine, le sel d'ail, le sel de céleri, l'origan, le romarin et le thym. Rouler les jarrets de veau dans ce mélange pour les recouvrir généreusement.

Déposer les jarrets enfarinés dans la sauteuse et les faire griller 5 à 7 minutes de chaque côté. Retirer les jarrets de la sauteuse et réserver.

Préchauffer le four à 145°C (295°F)

Déglacer la sauteuse avec le vin blanc. Laisser réduire 4 minutes. Mouiller avec le bouillon de poulet, puis laisser encore réduire 4 minutes.

Incorporer les tomates et leur jus, en les coupant et les écrasant grossièrement à la cuillère de bois. Ajouter les jarrets de veau, puis le mélange d'ail et d'échalotes réservé. Couvrir et braiser doucement au four de 3,5 heures.

Incorporer la liqueur d'orange et le zeste de citron. Poursuivre la cuisson encore 30 minutes. Parsemer de basilic frais et servir fumant. Accompagné de pâtes fraîches aux fines herbes.

Une recette de notre chef épcurien
Jean-François Plante



Osso bucco aux zestes et
aux aromates braisé
4 heures

VALMONT

Depuis 1958