

Osso buco de Veau de grain du Québec à la gremolata



Type de coupe : jarrets
Rendement : 4 à 6 portions
Exécution : facile
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 1 heure 30 minutes
Mode de cuisson : braiser

Accord vin



VIN ROUGE
© Société des alcools
du Québec, Montréal,
2007, 2011

Ingrédients

- 4 à 6 tranches de jarret de Veau de grain du Québec (selon la grosseur)
- Huile d'olive en quantité suffisante
- Sel et poivre au goût

Claie

- 250 ml (1 tasse) d'oignons en cubes
- 250 ml (1 tasse) de carottes en cubes

Sauce

- 500 ml (2 tasses) de fond de veau ou de bouillon de volaille
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail émincé finement
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
- 500 ml (2 tasses) de tomates concassées avec leur jus
- 30 ml (2 c. à soupe) de roux blanc (quantité égale de beurre et de farine cuite)
- Sel, poivre, herbes de Provence ou fines herbes italiennes au goût

Gremolata

- 50 ml (1/4 tasse) de persil frais ciselé finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de zeste de citron râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail émincé finement

Préparation

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Dans un poêlon, à feu vif, saisir les jarrets de veau de grain dans l'huile afin de leur donner une légère coloration.
3. Déposer les jarrets de veau dans une lèchefrite sur la claie de légumes puis saler et poivrer au goût.
4. Déglacer le poêlon avec le fond de veau et verser sur les jarrets.
5. Ajouter l'ail, le vin blanc et les tomates (sans immerger la viande). Couvrir, enfourner et cuire jusqu'à ce que la viande cède facilement sous la pression ou que la température interne atteigne 90 °C (195 °F).
6. Retirer les jarrets du four, couvrir légèrement d'un papier d'aluminium et laisser reposer quelques minutes.
7. Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la gremolata et réserver.
8. Épaissir la sauce avec le roux blanc, ajouter la moitié de la gremolata et laisser réduire jusqu'à la consistance désirée.
9. Servir les jarrets de veau de grain avec des pâtes nappées de sauce et saupoudrer le tout de la gremolata restante.

Note : Calculer approximativement 1 heure de cuisson par pouce d'épaisseur de la viande.