



Osso bucco de porc bourguignon

Ingrédients

- 1 feuille de laurier;
- 1 gousse d'ail, pressée;
- 1 sac de 284 g d'oignons perlés, pelé;
- 375 ml (1 $\frac{1}{2}$ tasse) de bouillon de bœuf;
- 30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomate;
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge;
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine;
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola;
- 8 tranches d'osso bucco de porc, environ 1 kg (2,2 lb);
- 1 paquet de 227 g de champignons de Paris coupés en quartiers.



Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Saler les tranches d'osso bucco de chaque côté. Dans une grande casserole ou une cocotte allant au four, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Saisir les tranches d'osso bucco de chaque côté. Procéder en deux fois si nécessaire. Retirer la viande de la casserole ou de la cocotte.
3. Ajouter la farine et brasser rapidement. Lorsque la farine a absorbé tout le gras, ajouter le vin rouge et mélanger à l'aide d'un fouet. Incorporer la pâte de tomate. Ajouter le bouillon de bœuf, les oignons, l'ail et la feuille de laurier. Porter à ébullition. Réincorporer les pièces de viande.
4. Couvrir et cuire au four pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et se défasse facilement à la fourchette. Environ 30 minutes avant la fin de la cuisson, faire revenir les champignons dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils aient perdu presque toute leur eau.
5. Ajouter dans la casserole et remettre au four pour terminer la cuisson. Servir avec une purée de céleri rave et des carottes glacées.

Trucs :

- Pour peler les oignons perlés plus facilement, les faire blanchir pendant 2 minutes dans l'eau bouillante. Les passer sous l'eau froide, puis les peler à l'aide d'un couteau d'office.
- Pour obtenir une sauce plus épaisse, à la fin de la cuisson, déposer la casserole sur le feu et retirer le porc. Ajouter de 15 à 30 ml de fécule de maïs diluée dans autant d'eau froide et remuer à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et y remettre la viande.