

Osso bucco d'highland

Servi avec un verre de rouge ou une bière



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Raymond Lemieux

Plat proposé par Christine Giguère, chef propriétaire
BISTRO LA FERME (Deschambault-Grondines)

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de beurre
- 4 jarrets de bœuf highland
- 1 oignon émincé
- 2 carottes coupées en rondelles
- 3 c. à soupe de cassonade ou 1/3 tasse de sirop d'érable
- 2 tasses de fond de veau ou de bouillon de bœuf
- 1 petite bouteille de bière (blonde ou brune, au goût)
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre

Faire revenir les jarrets dans l'huile et le beurre et réserver. Dans la même casserole, faire revenir l'oignon et les carottes. Ajouter la cassonade, ou le sirop d'érable. Remettre la viande dans la casserole pour la caraméliser avec les légumes de 2 à 3 minutes. Ajouter la bière, le fond de veau, la feuille de laurier, le sel et le poivre et remuer pour détacher les sucs de cuisson au fond de la casserole.

Cuire à couvert, dans un four à 325 °F, pendant 2 h 30 ou jusqu'à ce que la viande soit tendre (remuer de temps en temps). Lorsque les jarrets sont cuits, les retirer de la casserole et les réserver au chaud. Réduite le liquide de cuisson sur le feu et l'épaissir avec la fécule de maïs préalablement diluée dans un peu d'eau.