

metro



Osso Buco de porc à la mijoteuse

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 41 Votes

6 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 4:00 CUISSON | 4:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1,6 kg (3 1/2 lb) Jarrets de porc tranchés (environ 5 cm [2 po])

125 ml (1/2 tasse) Farine tout usage

15 ml (1 c. à soupe) Beurre

15 ml (1 c. à soupe) Huile végétale

3 Oignons, coupés en gros cubes

4 Branches de céleri, coupées en gros morceaux

4 Carotte, coupées en morceaux

3 Gousses d'ail, hachées finement

Préparation

Assaisonner et fariner les jarrets de porc des deux côtés.

Dans une poêle, à feu vif, faire fondre le beurre et l'huile, colorer la viande sur toutes ses faces, retirer et déposer dans la mijoteuse. Dans la même poêle, colorer les oignons, le céleri, les carottes et l'ail quelques minutes, saupoudrer de farine, assaisonner, puis déglacer avec le vin rouge. Transférer dans la mijoteuse.

Dans la mijoteuse, ajouter les tomates, les olives, les câpres et le thym.

Verser le bouillon de boeuf jusqu'à ce que les légumes soient recouverts.

Cuire à la puissance maximale de votre mijoteuse durant 4 heures.

Au moment de servir, assaisonner et ajouter l'origan.

Source : Metro

Accords bières et mets

Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une

500 ml Vin rouge
(2 tasses)

796 ml Tomate entières, avec le jus

125 ml Olives, dénoyautées
(1/2 tasse)

60 ml Câpres
(4 c. à soupe)

10 Branches de thym, effeuillées

Qté suff. bouillon de boeuf

4 Branches d'origan frais

Au goût, sel et poivre du moulin



finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
