

# zeste

## Osso buco d'original à la bourguignonne

par *JULIEN CABANA*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 j 3 h 20 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **3 h**

Marinade **1 j**



### Préparation

1. Mettre l'original dans un chaudron.
2. Mouiller avec la marinade et la sauce demi-glace.
3. Ajouter les champignons, le bacon et le cognac ou le brandy.
4. Faire bouillir à feu doux.
5. Mettre au four de 2 à 3 h.
6. Vérifier la cuisson et l'assaisonnement.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

6 tranches de jarret d'original

2 carottes moyennes, coupées en cubes

1 oignon, haché

6 tranches de bacon coupées en morceaux de 1cm (1/2 po) d'épaisseur

227 g de champignons

500 ml (2 tasses) de vin rouge

250 ml (1 tasse) de sauce demi-glace

1 bouquet garni

30 ml (2 c. à soupe) de cognac ou de brandy

60 ml (1/4 tasse) de farine

45 ml (3 c. à soupe) de beurre

25 ml d'huile

Sel et poivre

### Bon à savoir !

Servir avec une purée de pommes de terre et un mélange de pois et de carottes.

PUBLICITÉ