

zeste

Osso buco de porc au jus de pomme et à la bière

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h 30 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **3 h**



Préparation

OSSO BUCO :

1. Préchauffer le four à 325°F (160°C).
2. Dans une cocotte en fonte, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen-vif. Saucer les morceaux de jarrets de porc de chaque côté pour obtenir une coloration dorée. Retirer de la poêle et réserver. Dans la même cocotte, ajouter le jarret de bœuf et saisir jusqu'à coloration dorée de chaque côté. Assaisonner la viande et réserver sur une assiette.
3. Toujours dans la même cocotte chaude, ajouter les dés d'oignons et de céleri ainsi que l'ail. Saisir quelques minutes pour les colorer légèrement. Ajouter du miel et laisser caraméliser quelques minutes de plus.
4. Déglacer avec la bière, mouiller avec le jus de pommes et le fond de bœuf. Gratte le fond de la cocotte pour récupérer les sucs de cuisson.
5. Transférer les morceaux de jarrets de porc dans le fond de la cocotte et déposer le morceau de bœuf sur le porc. Ajouter les branches de thym et couvrir. Enfourner pendant 2 heures 30 minutes à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

ALIGOT :

1. Pendant ce temps, déposer les pommes de terre dans une casserole, couvrir d'eau froide et cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Égoutter les pommes de terre et les transférer dans le bol d'un petit robot culinaire (on peut aussi les piler avec un pilon). Ajouter l'ail, le fromage et le miel. Assaisonner et bien broyer pour obtenir une purée lisse. Réserver.

FENOUIL :

1. Dans une grande poêle (avec couvercle), chauffer l'huile d'olive doucement. Lorsqu'elle est chaude mais ne bout pas, y déposer les morceaux de fenouil, les demi-échalotes et le thym. Cuire doucement pendant environ 35 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants. Retirer du feu et réserver.

ASSEMBLAGE :

1. Diviser l'aligot entre les assiettes en le plaçant au centre de chacune d'elles. Déposer deux morceaux de fenouil par assiette et 2 morceaux de porc. Combiner un peu d'huile de cuisson du fenouil avec les dés de tomates et parsemer le pourtour de la viande avec celle-ci. Ajouter un petit morceau de jarret de bœuf au goût et servir avec un légume vert.

PUBLICITÉ

Ingrédients

2,5 ml (0,5 c. à thé) de beurre non salé

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

1,5 kg (1,65 lb) de jarrets de porc, coupés osso buco (8 petits ou 4 gros morceaux)

150 g (0,33 lb) de jarrets de bœuf

Sel et poivre du moulin, au goût

1 oignon, pelé et coupé en dés

375 ml (1 1/2 tasses) de céleri, coupés en dés

2 gousses d'ail, pelées et émincées

15 ml (1 c. à soupe) de miel

250 ml (1 tasse) de bière blonde du Québec

250 ml (1 tasse) de jus de pommes brut

4 branches de thym frais

ALIGOT

2 pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en dés

1 gousse d'ail, pelée et coupée en deux

45 ml (3 c. à soupe) fromage La Sauvagine, croûte retirée, coupé en dés

45 ml (3 c. à soupe) de lait 2 %

Sel et poivre du moulin, au goût

FENOUIL

375 ml (1.5 tasses) d'huile d'olive extra vierge

1 bulbe de fenouil, lavé et coupé en 8 morceaux
(cœur attaché)

3 d'échalotes françaises, pelées et coupées en
deux

2 branches de thym frais

2 tomates Roma, épépinées et coupées en dés

PUBLICITÉ

Bon à savoir !

L'osso buco ("os troué") est un jarret
découpé en rondelles et découiné sur lequel il
ne reste qu'une qu'une mince couche de gras.