

Osso Buco



Pour 4 personnes | Temps d'activité : 15 minutes | Temps total : 1 heure 45 minutes
4 jarrets de veau (6 à 7 onces), environ 1½ pouces d'épaisseur

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

1 oignon jaune moyen, haché finement

1 carotte moyenne, hachée finement

1 côte de céleri, hachée finement

2 cuillères à café de thym frais haché ou ½ cuillère à café de thym séché

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1 gousse d'ail moyenne, hachée finement

2 cuillères à soupe de pâte de tomates

¼ tasse de vermouth sec ou de vin blanc sec

1½ tasses de bouillon de boeuf maison (voir la recette) ou de bouillon faible en sodium acheté en magasin

½ tasse de tomates concassées

2 cuillères à soupe de beurre non salé, à température ambiante

3 cuillères à soupe de farine tout usage

1 Attachez fermement les jarrets de veau avec de la ficelle de boucherie pour les maintenir ensemble pendant la cuisson. Sélectionner SAUTÉ et ajuster à une température MORE/HIGH. Badigeonner les jarrets de 1 cuillère à soupe d'huile et assaisonner généreusement avec du sel et du poivre. Lorsque la casserole est chaude, dorer les jarrets par lots jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés d'un côté seulement, 5 minutes par lot. Transférer les jarrets sur une plaque. Appuyez sur CANCEL. (Vous pouvez aussi faire griller la viande huilée et assaisonnée sur une plaque à pâtisserie recouverte d'aluminium, en la retournant une fois, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dorée, pendant 10 minutes).

2 Sélectionner SAUTÉ et ajuster à la chaleur NORMAL/MÉDIUM. Ajouter l'autre 1 c. à soupe d'huile et quand elle est chaude, ajouter l'oignon, la carotte, le céleri, le thym et le bicarbonate de soude. Cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, 4 minutes. Ajouter l'ail et la pâte de tomates et cuire jusqu'à ce que la pâte de tomates commence à brunir et que l'ail soit parfumé, 45 secondes. Ajouter le vin et cuire jusqu'à ce que l'alcool ait brûlé, 1 minute. Appuyez sur ANNULER.

3 Ajouter le bouillon et les tomates dans la casserole et remuer pour bien mélanger. Remettre les jarrets de veau et le jus accumulé dans la casserole. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction MANUAL/ PRESSURE COOK HIGH pression pendant 45 minutes. 4 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laissez la pression descendre naturellement, environ 20 minutes. À l'aide d'une spatule, transférer délicatement les jarrets dans un grand bol ou un plat de service ; laisser la ficelle du boucher sur les jarrets. Couvrir lâchement de papier d'aluminium.

5 Sélectionner SAUTÉ et ajuster à la chaleur NORMAL/MÉDIUM. Lorsque le liquide mijotera, la graisse s'accumulera sur le dessus autour des bords de la casserole. Enlever la graisse à la cuillère et jeter.

6 Dans un petit bol, mélanger le beurre et la farine et remuer jusqu'à consistance lisse. Incorporer graduellement le mélange de farine au liquide de cuisson et laisser mijoter, fouettant fréquemment, jusqu'à ce que le mélange épaississe et bouillonne, pendant 5 minutes. Appuyez sur ANNULER. Verser la sauce sur les jarrets et servir.

Traduit de : Manning, Ivy Instant pot italian.