



Osso buco de porc à l'autocuiseur

Préparation 30 MIN

Cuisson 1 H 15 MIN

Autre 15 MIN

Portions 6

Se congèle

Ingrédients

Osso buco

- 1 kg (2,2 lb) de tranches de jarrets de porc de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur (6 tranches de jarrets)
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, hachées
- 2 carottes, hachées
- 3 gousses d'ail, hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc sec
- 250 ml (1 tasse) de fond de veau
- 60 ml (1/4 tasse) de pâte de tomates
- 1 branche de thym frais

Gremolata

- 2 citrons, le zeste râpé finement
- 10 g (1/4 tasse) de persil plat ciselé
- 1 gousse d'ail, hachée très finement

Préparation

Osso buco

1. Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction **sauté** 2 minutes. Y dorer les tranches de jarrets dans l'huile de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
2. Dans l'autocuiseur, attendrir les légumes. Ajouter de l'huile au besoin. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson 2 minutes en remuant. Déglacer avec le vin et cuire 1 minute. Remettre la viande et ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Saler et poivrer.
3. Couvrir et sélectionner la fonction **viande**. Régler le temps de cuisson à 45 minutes.
4. Dépressuriser l'appareil naturellement (environ 15 minutes), puis retirer le couvercle. Rectifier l'assaisonnement.

Gremolata

5. Entre-temps, dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
6. Au moment de servir, parsemer la viande de la gremolata. Accompagner de nouilles aux œufs au beurre, si désiré.