

À vos papilles

Copyright ©
Vente et distribution commerciale interdites
L'utilisation non autorisée est prohibée. Les personnes autorisées peuvent télécharger, afficher, visualiser et imprimer une copie pour leur usage personnel

Spécialité milanaise



Avec l'automne arrive souvent le désir de s'attabler devant un bon plat chaud et réconfortant. Pour différer de la fameuse ratatouille ou de l'habituel ragoût, essayez cet ossobuco, plat milanais : c'est votre four qui travaillera à votre place alors que vous resterez auprès de vos invités à discuter avec eux, pour une fois!

Vous pouvez servir ce plat avec le pinot noir ci-contre et l'accompagner de pâtes, de risotto ou de gremolata. À vous de choisir.

Pinot noir La Crema Sonoma Coast California

Vin arborant une couleur grenat clair. Nez qui exhale des parfums de cerise confite, de vanille et de caramel. Prenez plaisir à déguster ce rouge possédant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins soyeux. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits rouges mûrs, d'épices douces et d'érable. Il offre une bouche ample qui se termine dans une finale assez soutenue.

Source : SAQ, 26 septembre 2012. Accessible au : <http://www.saq.com/>



Ossobuco

Ingrédients

- 4 jarrets de veau
- 500 mL de vin blanc
- 8 branches de céleri
- 5 carottes de couleurs variées ou non
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym frais
- 2 tomates épépinées coupées en dés
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
- Un filet d'huile d'olive
- Un peu de persil frais haché

Préparation

1. Enfariner les jarrets de veau et faire dorer 5 minutes de chaque côté. Retirer.
2. Faire revenir le céleri, les carottes, les piments, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive pendant 5 minutes.
3. Mettre les jarrets de veau, les tomates, le vin, la pâte de tomate, le thym et la feuille de laurier dans un grand plat allant au four.
4. Couvrir et faire cuire à 350 °F/175 °C pendant 2 h 30.
5. Parsemer du persil au moment de servir.

Donne 4 portions.

Recette de grand-mère.