

Osso bucco à la demi-glace et oignons



Ingrédients

8 jarrets de porc d'environ 2 pouces d'épaisseur
4 grosses pommes de terre
6 branches de céleri
4 grosses carottes
1 oignon
75 g (1/2 tasse) de base demi-glace (MC12004)
50 g (1/3 tasse) de base soupe à l'oignon (MC121361)
1 l (4 tasses) d'eau froide
2 feuilles de laurier
Poivre au goût

Préparation

- 1- Couper les pommes de terre en gros quartiers ainsi que les céleris et les carottes en tranches et l'oignon en lanières. Réserver.
- 2- Mesurer les ingrédients secs et réserver.
- 3- Verser la base de demi-glace, la base de soupe à l'oignon et l'eau froide dans un chaudron et amener à ébullition. Réserver.
- 4- Colorer les jarrets de porc dans un peu de beurre et ajouter la sauce chaude, les légumes, les feuilles de laurier et le poivre.
- 5- Couvrir et cuire au four à 325 °F (160 °C) pendant environ 2 heures.
- 6- Vérifier l'assaisonnement et la cuisson puis servir.

Option de cuisson : Cette recette peut être faite à la mijoteuse. Cuire à température élevée pendant 6 heures.

Rendement : Donne environ 8 portions

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG