

CHAUD DEVANT – Osso buco de Jean-Philippe Aeschbacher

Il existe plusieurs recettes différentes de cette spécialité milanaise. Celle qui est proposée ici est très simple, mais avec une viande de qualité, sa dégustation est un pur plaisir, et son prix à la portée de tout le monde.

Ingrédients :

4 Osso buco de porc

2 ou 3 carottes

Une poignée de champignons frais

Bière brune ou vin rouge

Sel

Poivre

Recette :

Faire dorer les osso buco dans une poêle environs 2 à 3 minutes de chaque côté, puis les réserver sur une assiette.

Dans la même poêle faire mijoter des rondelles de carottes et une poignée de champignons frais. Saler et poivrer et ajouter de la bière brune ou du vin rouge. Enfin remettre les osso buco dans la poêle. Faire bien chauffer le tout.

Préchauffer le four à 140°. Glisser la poêle avec les osso buco dans le four durant 40 minutes. Bon Appétit !
