

Osso Bucco de porc, risotto aux champignons à la Piémontaise, huile de truffe blanche

Recette pour 4 personnes



Description

Plat réconfortant en sauce, accompagné d'un risotto aux saveurs d'huile de truffe blanche.

Ingrédients

Osso Buco

- 4 Unité(s) Jarret de porc (osso buco) 250g/300g
- 30 Gr Farine
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Céleri
- 2 Gousse(s) Ail
- 3 Branche(s) Thym
- 2 Feuille(s) Laurier
- 2 Branche(s) Persil
- 100 Ml Vin blanc
- 20 Gr Pâte de tomate
- 250 Ml Coulis de tomates
- 250 Ml Fond de veau

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Risotto Piémontaise

- 300 Gr Riz arborio
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 1 Branche(s) Thym
- 1 Feuille(s) Laurier
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 15 Ml Huile de truffe
- 8 Unité(s) Champignons de paris

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **four** à **395 F°**

Mise en place

Dans une casserole, faites chauffer le bouillon de légumes.

Réalisez votre fond de veau lié en ajoutant de l'eau.

Épluchez et ciselez finement l'oignon.

Frottez vos champignons et détaillez-les en quartiers, faites-les sauter dans une poêle, puis réservez-les.

Ciselez la ciboulette et râpez le parmesan.

Osso Buco

Assaisonnez tous les morceaux d'Osso Buco sur les deux faces. Passez les morceaux dans la farine, secouez-les légèrement pour enlever l'excès.

Dans une cocotte bien chaude avec de l'huile, déposez vos morceaux d'Osso Buco. Saisissez-les bien de chaque côté, réservez. Enlevez l'excédent de gras ou d'huile.

Mettez dans la cocotte votre brunoise de carotte, céleri, oignons et la pâte de tomate. Faites suer l'ensemble. Ajoutez le vin blanc, faites réduire 2 minutes, ajoutez le fond blanc lié ainsi que la boîte de tomates concassées. Ajoutez le thym, l'ail écrasé et la feuille de laurier, mélangez bien, puis ajoutez l'osso buco et portez à ébullition, couvrez et placez dans le four pour 1h45 environ. Assurez-vous de l'assaisonnement, faites réduire la sauce sur le feu si nécessaire.

Risotto Piémontaise

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le riz et faites-le nacrer jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Remuez et laissez le liquide s'évaporer complètement. Versez une louche de bouillon chaud en remuant régulièrement jusqu'à l'absorption du liquide. Ajoutez le reste du bouillon louche par louche, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit, mais toujours al dente, environ 20 minutes.

Incorporez les champignons de Paris au risotto, cuire une minute supplémentaire pour réchauffer le tout. Retirez du feu, ajoutez le parmesan râpé, la moitié de la ciboulette et les cubes de beurre, avec la moutarde. Mélangez doucement et rectifiez l'assaisonnement.

Dressage

Placez une belle cuillère de risotto Piémontais au fond de votre assiette, déposez dessus un Osso Buco, nappez-le bien de sa sauce. Posez ici et là des jeunes pousses, pour finaliser joliment votre assiette.

Bon appétit!