

Osso Buco, sauce à la cassonade et au balsamique

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 2h15

Portions: 4

Ingrédients

2 c. à soupe (30ml) d'huile végétale
4 tranches épaisses de jarret de veau (moi porc)
1 c. à soupe (15ml) de beurre
2 oignons ciselés
2 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe (30ml) de farine (moi farine grillée maison)
1 tasse (250ml) de vin rouge
2 boîtes de 10 oz (284ml) de consommé de boeuf
3 c. à soupe (45ml) de cassonade
3 c. à soupe (45ml) de vinaigre balsamique
1/3 de tasse (80ml) de ketchup
De 10 à 12 oignons perlés coupés en deux
1 bouquet garni
Sel et poivre, au goût

Préparation

- 1)Préchauffer le four à 350°F. (180°C).
- 2)Dans une grande marmite, chauffer l'huile et saisir les tranches de jarret de chaque côté. Réserver.
- 3)Dans la même marmite, chauffer le beurre, et faire suer les oignons et l'ail de 3 à 5 minutes. Ajouter la farine grillée et mélanger. Faire cuire de 1 à 2 minutes
- 4)Mouiller avec le vin rouge et laisser réduire de moitié. Incorporer le consommé de boeuf, puis ajouter la cassonade, le vinaigre, le ketchup, les oignons perlés, le bouquet garni, le sel et le poivre. Bien mélanger. Ajouter la viande.
- 5)Faire cuire au four de 1 heure 45 minutes à 2 heures.

source:La cuisine de Mélanie par Mélanie Marchand (les éditions 7 jours) transcrit par ~[Lexibule](#)~

Note: Comme j'avais des jarrets de porc au congélo, j'ai opté pour ceux-ci au lieu du veau. Pour le bouquet garni, j'ai utilisé; feuilles de laurier, thym, persil et romarin frais. Servir avec des nouilles ou bien des pommes de terre pilées.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule