

Braisé d'osso buco aux haricots à la bière & gremolata

Braisé d'osso buco de boeuf dans une sauce aux tomates confites à l'ail noir sur haricots blancs à la bière rousse et brunoise de légumes avec pommes de terre rissolées au gras de canard

À Outrance



Nombre de portions

4

Temps

- Préparation : ***La préparation débute la veille.***
- Cuisson : 7 h 30 à 9 h 30

Ingrédients

Gremolata

- 25 ml d'huile d'olive
- 1 botte de cerfeuil finement hachée
- 1 botte de persil finement hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- Zeste de 1 citron
- Zeste de 1 orange
- Sel et poivre au goût

Haricots

- 1 tasse de haricots blancs Navy secs
- 1 tasse d'eau;
- 1 bière rousse Débroussaille d'À Outrance
- 1 tasse d'oignons espagnols en brunoise
- ½ tasse de carottes en brunoise
- ½ tasse de céleri en brunoise
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 branches de thym effeuillées
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à s. de bouillon de poulet en poudre

Sauce tomate confite à l'ail noir

- 2 kg de tomates
- 1 tasse d'oignons espagnols
- ½ tasse d'huile d'olive
- ½ tasse de vin rouge
- ½ carotte coupée en dés (pour réduire l'acidité)
- 2 gousses d'ail frais coupées en dés
- 1 bulbe d'ail noir pelé et coupé en dés
- 6 branches de thym effeuillées
- 3 feuilles de laurier

Braisé d'osso buco de bœuf

- 4 unités d'osso buco de bœuf
- ¼ tasse de vin rouge
- Huile au choix
- Sel et poivre au goût

Ficelle

Pommes de terre rissolées

- 1 kg de pommes de terre blanche
- ⅓ tasse de gras de canard
- 4 branches de thym effeuillé
- Sel et poivre au goût

Préparation

Gremolata

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
2. Réserver au réfrigérateur pour le lendemain.

Haricots

3. Rincer les haricots dans l'eau froide.
4. Dans un bol, faire tremper les haricots dans 1 tasse d'eau et 1 canette de bière rousse à température ambiante.

Le lendemain

5. Égoutter les haricots, les rincer à l'eau, les réégoutter, puis réserver.
6. Dans un chaudron, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux.
7. Ajouter et faire revenir les légumes en brunoise 3 minutes.
8. Ajouter l'ail, le thym et les feuilles de laurier. Poursuivre la cuisson pendant 1 minute.
9. Ajouter les haricots et couvrir généreusement d'eau froide (dépasser de 2 à 3 cm les haricots).
10. Ajouter 2 c. à s. de bouillon de poulet en poudre. Mélanger.
11. Porter à ébullition, puis baisser le feu au minimum pour avoir un léger frémissement.
12. Couvrir partiellement et laisser mijoter pendant 1 h 30.
13. Remuer délicatement de temps en temps.
14. Ajuster l'assaisonnement au besoin (sel et poivre)
15. Retirer les feuilles de laurier, puis réserver.

Sauce tomate confite à l'ail noir

16. Dans un chaudron, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux.
17. Ajouter les légumes coupés en dés (oignons, carotte, ail frais et ail noir) et les herbes. Saler et poivrer au goût. Cuire pendant 2 à 3 minutes.
18. Déglacer au vin rouge.
19. Équeuter et couper en dés les tomates, puis les ajouter au chaudron.
20. Réduire le feu au minimum dès que le tout frémit. Laisser mijoter pendant 1 h.
21. Remuer délicatement de temps en temps.
22. Mixer le tout avec un mélangeur plongeant, puis réserver dans la mijoteuse.

Braisé d'osso buco de bœuf

23. Pour que la viande ne se détache pas de l'os, à l'aide de la ficelle, faire un nœud bien serré autour de chaque unité.
24. Saler et poivrer généreusement la viande.
25. Saisir en poêle, puis ajouter la viande dans la mijoteuse.
26. Déglacer la poêle au vin rouge, puis ajouter dans la mijoteuse. Veiller à ce que la viande soit submergée de sauce.
27. Dans la mijoteuse, cuire à intensité élevée, pendant 6 h, ou à intensité moyenne pendant 8 h.

Pommes de terre rissolées

28. Préchauffer le four à 375°F.
29. Laver et couper en petits dés les pommes de terre.
30. Faire fondre le gras de canard.

31. Dans un bol, mélanger les pommes de terre, le gras de canard, le thym, le sel et le poivre.
32. Sur une plaque de cuisson, mettre un papier parchemin, puis étaler le tout en une seule couche.
33. Cuire pendant 40 minutes. Tourner à la mi-cuisson.

Conseils

Haricots

- Pendant la cuisson, ne pas saler les haricots.
- Pendant la cuisson, ajouter légèrement de l'eau chaude au besoin (si le niveau d'eau baisse trop).
- Lorsqu'ils sont prêts, les haricots sont tendres sont la dent, mais ils ne s'écrasent pas en purée.

Braisé d'osso buco de bœuf

- Si vous n'avez pas de mijoteuse, cuire dans un plat de cuisson en ajoutant ½ tasse d'eau. Recouvrir le plat d'aluminium et cuire à 350°F pendant 2 h 30 à 3 h ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os.

Produits d'ici mis à l'honneur

Bœuf de la Ferme Lapointe

Tomates de la Ferme Aux Pleines Saveurs

Ail de Flor'ail

Bière rousse Débroussaille d'À Outrance

