

Recettes de cuisine

[Beans du dimanche matin](#)
[Chili Con Carne](#)
[Super Sauce à spaguetti](#)
[Hoummos et tahini](#)
[Fish & Chips](#)
[Muffins aux tomates vertes](#)
[Salade de choux de style traditionnelle St-Hub](#)
[Salade de patates de style "Loaded"](#)
[Patates au four à la Clarisse](#)
[Osso Bucco à la Milanaise\(version simplifiée\)](#)
[Noix épicées](#)
[Cuisson au fumoir](#)
[Ceviche de Pescados](#)

Ébénisterie

[Pièces et autres réalisations diverses en bois](#)
[Outils et jigs](#)

Osso Bucco à la Milanaise



Ingrédients

- 1 kg de jarrets de veau bien "moellés" si possible.
- Farine
- Beurre et huile
- 1 oignon et 2 gousses d'ail
- 2 carottes tranchées
- 1 tasse de vin blanc
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à thé de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre

1. Enfariner les jarrets.
2. Dans une cocotte allant au four, faire braiser les jarrets dans du beurre et de l'huile pour les faire brunir de chaque côté lentement pour ne pas faire noircir le beurre.
3. Retirer les jarrets du feu, mettre de côté et saler, poivrer
4. Faire sauter l'oignon et l'ail pendant 3 minutes en raclant bien avec le fond de la cocotte avec une spatule le bois.
5. Déglacer avec le vin blanc puis ajouter le bouillon de poulet.
6. Ajouter les carottes tranchées
7. Mettre la feuille de laurier dans la cocotte.
8. Déposer les Osso Bucco sur les oignons et les carottes en gardant la moelle sur le dessus.
9. Parsemer avec du thym.
10. Couvrir et mettre au four à 350°F pour au moins 2 heures.
11. Vérifier pendant la cuisson pour ne pas qu'il manque de liquide. C'est correct si ça caramélise un peu.