

OSSO BUCO ALLA MILANESE

@chefzanoni_simone

dans les cuisines du restaurant @legeorgeparis

4 personnes

Ingrédients

Pour le bouillon « maison »

un grand volume d'eau avec une carcasse de poulet, des carottes, des oignons, du poivre, du persil plat, préparé au préalable

Pour le risotto

- 320 g de riz carnaroli

- 0,5 g de safran

(mélange poudre et pistils)

- 1 verre de vin blanc sec

- 60 g de beurre doux

- 120 g de Parmigiano Reggiano

- Du sel

Pour l'osso buco

- 4 pièces d'osso buco avec un bel os à moelle et d'une épaisseur de 3 à 4 cm, pesant environ 330 à 350 g chacune

- 3 carottes

- 2 oignons

- 4 branches de céleri

- 1 tête d'ail

- 40 cl de vin blanc sec

- 1 bouquet garni

(romarin, laurier, thym et sauge)

- Du sel

- Du poivre

- De l'huile d'olive

- De la farine

- Du persil plat

- Du romarin

- De la sauge

- Les zestes d'un citron jaune bio ou non traité

- Du vinaigre de cidre

- 1 gousse d'ail



Préparation de l'osso buco Four préchauffé à 170 °C Bouillon prêt et réservé

1 - Pratiquer 3 ou 4 incisions verticales sur les flancs de chaque pièce d'osso buco (afin d'éviter que la viande se rétracte pendant la cuisson).

2 - Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle puis saler et poivrer les deux faces de chaque pièce d'osso buco.

3 - Fariner chaque pièce d'osso buco puis les mettre à rôtir dans la poêle.

4 - Laisser bien colorer les pièces d'osso buco puis les retourner.

Ajouter de l'huile d'olive de temps en temps si nécessaire.

- 5 - Une fois obtenue une belle coloration, bien dorée, retirer l'huile d'olive de la poêle puis ajouter le vin blanc et laisser réduire.
Débarrasser les pièces d'osso buco dans un plat allant au four.
- 6 - Réduire encore le vin blanc contenu dans la poêle en ajoutant du sel et du poivre.
Verser cette sauce sur la viande.
- 7 - Découper les oignons en quartiers puis les séparer en pétales (réserver une pétale pour réaliser le bouquet garni).
Découper les carottes en 4 dans la longueur puis en sifflets.
Découper les branches de céleri en morceaux (en réserver une extrémité pour le bouquet garni).
- 8 - Dans la poêle utilisée pour cuire la viande, remettre de l'huile d'olive, baisser le feu et faire revenir les légumes précédemment préparés.
- 9 - Réaliser un bouquet garni en plaçant la sauge, le romarin, le laurier et le thym entre la lamelle d'oignon et le morceau de branche de céleri réservés puis ficeler le tout.
- 10 - Ajouter le bouquet garni et la tête d'ail simplement coupée en deux horizontalement dans la poêle contenant les légumes.
Saler et poivrer puis continuer la cuisson des légumes. Il ne faut pas trop les colorer.
- 11 - Une fois cuits, débarrasser les légumes dans le plat contenant les pièces d'osso buco et recouvrir ensuite de bouillon.
- 12 - Disposer une feuille de papier cuisson pliée en deux pour recouvrir le plat et enfourner à 170 °C pendant 2 heures.

Préparation du risotto et finalisation du plat

- 1 - En fin de cuisson de la viande, récupérer un peu de moelle et la faire fondre dans une casserole, ajouter le riz et un peu de sel.
Mélanger et faire « toaster » le riz pendant 2 ou 3 minutes.
- 2 - Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.
- 3 - Ajouter ensuite du bouillon. La cuisson du risotto va durer environ 13 minutes. Dès qu'il bout, baisser le feu.
Note : attention, il faut continuer à surveiller la cuisson du risotto en ajoutant régulièrement du bouillon tout en effectuant les opérations suivantes pour finaliser le plat.
- 4 - Récupérer la viande d'osso bucco en retirant les os à moelle. Retirer si nécessaire les parties gélatineuses ou avec des tendons.
Retirer l'ail et le bouquet garni des légumes. Réserver la viande et les os à moelle.
- 5 - Passer les légumes et la sauce dans un robot ou un blender pour mixer doucement afin d'obtenir une purée épaisse.
Débarrasser dans un plat et réserver.
Conseil : penser à bien surveiller le risotto en même temps.
- 6 - Ajouter le safran au risotto et mélanger.
- 7 - Ajouter un peu de vinaigre de cidre dans les légumes mixés, ajouter dessus la viande, filmer et réserver.
- 8 - Zester le citron jaune puis ciseler très finement de la sauge, du romarin, du persil plat et une gousse d'ail.
Mélanger le tout et réserver.
- 9 - Retirer le risotto du feu et laisser reposer environ 2 à 3 minutes afin de faire baisser la température.
- 10 - Ajouter le Parmigiano râpé ainsi que le beurre et mélanger à l'aide d'une maryse puis monter « à la vague ».
- 11 - Dresser le risotto dans un plat de présentation.
- 12 - Ajouter sur le risotto, les morceaux de viande puis la purée de légumes.
- 13 - Parsemer du mélange herbes, ail et zestes de citron.
- 14 - Servir sans oublier de proposer les os à moelle en accompagnement.