

OSSO BUCCO DE VEAU

aux escargots

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

| | |
|------------|------------|
| Osso bucco | 10 pièces |
| Huile | 0,05 litre |
| Beurre | 0,030 kg |

SAUCE

| | |
|------------------------|------------|
| Ail | 30 gousses |
| Vin blanc | 0,20 litre |
| Thym | 3 brins |
| Fond blanc de volaille | 0,60 litre |
| Crème liquide | 0,20 litre |

GARNITURE

| | |
|--------------------|-------------|
| Escargots | 50 pièces |
| Lardons fumés | 0,200 kg |
| Fèves | 0,200 kg |
| Persil | 1 c à soupe |
| Echalotes ciselées | 2 c à soupe |
| Ails en chemise | 30 pièces |
| Girolles | 0,300 kg |

FINITION

| | |
|------------------|-----------|
| Croûtons de pain | 10 pièces |
|------------------|-----------|

PROGRESSION

1. Assaisonnez puis faire colorer les osso bucco avec l'huile et le beurre en cocotte sur toutes les faces.

2. Ajouter les gousses d'ail.

Suer sans coloration, dégraisser, mouiller au vin blanc, réduire, décoller les sucs au pinceau puis ajouter le fond blanc et le thym et laisser mijoter à feu doux et à couvert.

3. Préparer les garnitures

- ✓ Faire sauter les escargots au beurre.
- ✓ Rissoler les lardons.
- ✓ Blanchir et émonder les fèves.
- ✓ Tomber les girolles une première fois pour supprimer l'eau de constitution, puis faire sauter une deuxième fois au beurre avec les échalotes.
- ✓ Confire les gousses d'ail à l'huile d'olive.

Réunir toutes les garnitures ensemble puis rectifier l'assaisonnement.

4. Une fois cuits, décanter les osso bucco.

Mixer, crémier, réduire, chinoiser la sauce, assaisonner et remettre les morceaux de veau à mijoter.

5. Dresser le tout harmonieusement

avec les garnitures, un peu de persil et quelques croûtons.