

# Osso-Bucco et Risotto à la Milanaise

Préparation : Cuisson :

Préparation : 50 mn Cuisson : 20 mn

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>La Gremolata</b>					
Hacher finement les zestes d'orange et de citron, les faire sécher au four à 80 °C pendant 1 heure. Les laisser refroidir, puis les mélanger au parmesan et à la fleur de thym.	Orange	Kg	0,010		
	Citron	Kg	0,010		
	Parmesan	Kg	0,020		
	Fleur de thym	Kg	0,002		
<b>Préparation de la Garniture aromatique</b>					
Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier.Éplucher et laver la carotte. Effiler le céleri et le laver. Éplucher l'oignon. Tailler ces légumes en mirepoix. Prélever le zeste de la demi-orange.Laver les tomates, retirer le pédoncule et tailler la chair en quartiers.	Carotte	Kg	0,200		
	Céleri branche	Pièce	1,000		
	Oignon paille	Kg	0,080		
	Tomate	Kg	0,300		
	Bouquet garni	Pièce	1,000		
<b>Cuisson des jarrets</b>					
Assaisonner les jarrets, saisir à l'huile d'olive sur tous les côtés (couleur blonde), puis les débarrasser sur une grille. Ajouter la garniture aromatique, les tomates et les gousses d'ail écrasées . Suer ( légère coloration) . Ajouter le concentré de tomates et faire suer de nouveau 3 minutes. Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire à sec. Porter le fond de veau à ébullition. Replacer les jarrets dans le rondau, mouiller avec le fond de veau bouillant, porter à ébullition et écumer. Ajouter le bouquet garni, les grains de poivre et le zeste d'orange, couvrir et cuire au four à 150 °C pendant 3 heures 30, en tournant les osso-buco 2 ou 3 fois. En fin de cuisson, décanter et passer le fond de braisage au chinois. Réduire. Placer les osso-buco dans un sautoir, les arroser d'une partie du fond de braisage et les glacer au four à 240 °C en les arrosant fréquemment. Dès qu'ils sont glacés, les sortir du four et les débarrasser sur une grille.	Osso-Bucco (jarret de veau)	Kg	1,200		
	Concentré de tomate	Kg	0,060		
	Vin blanc	L	0,100		
	Fond de veau	L	1,500		
	Grain de poivre	Kg	Pm		
	beurre	Kg	0,050		
<b>Préparation du risotto</b>					
Porter le fond blanc de volaille à ébullition et le maintenir chaud. Suer les oignons ciselés finement sans coloration dans une sauteuse avec 50 g de beurre. Ajouter le riz, le nacer pendant 3 mn en remuant. Déglacer vin blanc et réduire à sec. Mouiller à hauteur avec du fond blanc bouillant et cuire à petits frémissements. Remuer constamment le risotto pendant toute sa cuisson, à l'aide d'une spatule. Lorsque le riz a absorbé tout le fond blanc, mouiller de nouveau juste à hauteur et poursuivre la cuisson, sans cesser de remuer. Renouveler l'opération cinq ou six fois, en ajoutant les pistils de safran à mi-cuisson. Parsemer de fleur de sel. En fin de cuisson (18 minutes) incorporer le reste du beurre, l'huile d'olive, la crème montée et le parmesan râpé, sans cesser de remuer. Le riz doit être souple, onctueux,	Riz arborio	Kg	0,200		
	Oignon blanc	Kg	0,060		
	Vin blanc	Kg	0,100		
	Fond blanc de volaille	Kg	0,900		
	Parmesan râpé	Kg	0,060		
	Huile d'olive	Kg	0,005		
	Beurre	Kg	0,090		
	Crème fleurette	Kg	0,003		
	Safran	Kg	0,001		
	fleur de sel	Kg	Pm		
Poivre du moulin	Kg	Pm			
<b>Finition et Dressage</b>					
Saupoudrer les osso-buco avec une partie de la gremolata et voiler à la salamandre. Déglacer le sautoir avec le reste du fond de braisage et ajouter le jus de veau. Acidifier de vinaigre de Barolo, rectifier l'assaisonnement et passer à nouveau au chinois étamine. Ajouter le reste de la gremolata. Dresser le risotto en fond d'assiette, donner un tour de moulin à poivre et arroser d'un filet d'huile d'olive. Déposer les osso-buco au	Vinaigre de Barolo	L	0,002		
	Huile d'olive	L	0,005		



