



Ossobucco du Cuisiner masqué ©

4 Ossobucco de bison
500 ml de fond de veau
250 ml de sauce tomate
Jus et zeste d'une orange
Jus et zeste d'un citron
3 échalotes grises
20 champignons
1 branche de thym
1 branche de sauge



Fariner votre viande et faire griller à la poêle dans un peu de beurre. Dans une cocotte, faire blondir les échalotes et ajouter les champignons, le jus et le zeste d'une orange et d'un citron, la sauce tomate, le fond de veau, le thym et la sauge. Salé et poivré au goût. Ajouter votre viande et courir. Mettre au four à 225 de midi à 18 h.

Suggestion d'accompagnement : courge, panais, betteraves jaunes, carotte et fenouil. (Blanchir les légumes dans l'eau et faire griller. Ajouter une branche de thym et de la fleur de sel.)

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny

