

# Osso buco de porc au citron



Temps de préparation : **15 minutes**

Temps total : **3 heures**

Portions **4-6**

## Ingrédients

- 6 tranches de jarrets de porc de 5 cm (2 po) d'épaisseur environ, sans la couenne
- Au goût, sel
- Au goût, poivre fraîchement moulu
- Quantité suffisante de farine pour saupoudrer les jarrets de porc
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive, en tout
- 90 ml (6 c. à soupe) de beurre, en tout
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 gros oignon, coupé en dés
- 2 carottes, coupées en dés
- 10. 2 branches de céleri, coupées en dés
- 11. 1 feuille de laurier
- 12. 2 tiges de thym, hachées
- 13. 1 tige de romarin, hachée
- 14. 250 ml (1 tasse) de vin blanc
- 15. 30 ml (2 c. à soupe) de zeste de citron (environ 2 citrons)

125 ml (½ tasse) de jus de citron (environ 2 citrons)  
625-750 ml (2 ½-3 tasses) de bouillon de veau ou de poulet  
60 ml (¼ tasse) de persil italien haché

## Méthode

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Saler et poivrer les jarrets de porc et les enfariner légèrement.

Réchauffer une poêle à feu moyen. Y ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'huile et 30 ml (2 c. à soupe) de beurre. Faire revenir les jarrets pendant 2-3 minutes par côté.

Retirer les jarrets de la poêle et réserver. Réduire le feu au minimum. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'huile.

Y ajouter l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, la feuille de laurier, le thym et le romarin. Faire revenir pendant 5 minutes.

Déglacer avec le vin blanc et faire réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque tout évaporé. Ajouter le jus de citron.

Verser 625 ml (2 ½ tasses) de bouillon et amener à ébullition. Transférer dans une cocotte, y ajouter les jarrets.

Faire cuire au four jusqu'à ce que la viande devienne très tendre, environ 2 heures. Ajouter du bouillon si nécessaire.

Pour terminer, retirer les jarrets de la cocotte, laisser réduire la sauce jusqu'à ce que la texture devienne épaisse. Ajouter le reste du beurre. Remettre les jarrets dans la cocotte et réchauffer avant de servir.