



THE UPLAND COOK

# OSSO BUCO DE CHEVREUIL DANS LE NOIR

*The Upland Cook: Gastronomie*



Facile



60 minutes



Souper



3-4 Portions

Découvrez notre toute nouvelle création gastronomique : l'Ossobuco de chevreuil "Dans le Noir". Une symphonie de saveurs avec sirop de bouleau, vinaigre de sureau, camerises et ail noir, servie sur une onctueuse purée de panais, accompagnée de carottes au miel d'Anicet. Une expérience culinaire unique qui éveillera vos sens. 📺 #Gastronomie #NouvelleRecette

## INGREDIENTS

2 ou 3 osso buco de chevreuil  
125 ml de bleuets du Lac St-Jean  
125 ml de camerises, Camerises St-Louis de Gonzague  
60 ml vinaigre balsamique de sureau  
25 ml de sirop de bouleau  
2 gousses d'ail noir  
250 ml de fond de veau ou gibier  
250 ml de vin rouge  
2 tasses de mirepoix  
30 ml farine  
30 ml huile végétale  
10 champignons, trompettes et morilles, quantité et variété selon les disponibilités

## ÉTAPES

- Fariner les osso buco et les faire rôtir dans une casserole en fonte avec l'huile végétale
- Retirer les osso buco, ajouter le mirepoix et faire cuire 2-3 minutes
- Ajouter l'ail noir écrasé et cuire un autre 2-3 minutes
- Déglacer avec le vin, ajouter le vinaigre balsamique, le sirop de bouleau, les bleuets, les camerises, le fond de gibier et les champignons trompettes
- Couvrir et cuire au four à 325°F pendant 2-3 heures, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os
- Retirer les osso buco, filtrer le jus de cuisson et récupérer les champignons trompettes
- Réduire le jus de cuisson, y ajouter les morilles.
- Juste avant de servir, réchauffer les osso buco dans la sauce

Accompagnements:

Purée de panais

- Panais bio
- Poivre des dunes (Épices de cru)
- Pousses d'épinettes séchées (Épices de cru)
- Beurre ou crème

Carottes au miel

- Carottes avec feuillage
- 15 ml de miel (Miel d'Anicet d'été)
- Myrique baumier
- Sel du St-laurent

