



OSSO BUCCO DE VEAU MILANAIS EN PAPILOTE INDIVIDUELLE PETIT MIJOTÉ - PLAT EN SAUCE PRÊT À CUIRE

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour une papillote :

- 250 g - Jarret de veau
- 30 g - Oignons crus
- 30 g - Carottes crues
- 20 g - Vin blanc
- 30 g - Tomates crues

INGRÉDIENTS

60 g - Sauce Marinade Napolitaine (Réf : AR01858)

Matériel pour la confection :

- QS Film de cuisson transparent
- QS Ficelle du boucher
- QS Ficelle en Raphia

PRÉPARATION

1 - Préparation des légumes :

Éplucher les carottes, les oignons et les émincer.
Laver, épépiner et couper en dés les tomates.

2 - Préparation de la recette :

Mélanger dans un récipient les carottes, les oignons, les tomates, le vin blanc.

Ajouter Sauce culinaire Napolitaine et mélanger à nouveau.

3 - Montage de la papillote :

Découper le film cristal au format 50 x 40 cm et le poser dans un récipient creux pour faciliter le montage.



Poser le mélange (légumes, vin blanc, sauce) dans le fond du récipient.

Poser la tranche de jarret d'Osso Bucco par-dessus. Former la papillote et la ficeler avec de la ficelle du boucher.

4 - Finition et présentation de la papillote :

Couper un morceau de raphia de 25 cm et ficeler la papillote une deuxième fois pour un beau visuel. Couper à l'aide d'une paire de ciseaux l'excédent de film 5 à 6 cm au dessus du ficelage.

CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante à 140°C. Durée : 75 minutes.

Accompagnement : pâtes, risotto



Bien respecter les quantités et les conseils de cuisson pour une restitution optimale.

Utiliser du raphia et éventuellement une étiquette « conseil de cuisson pour une présentation vitrine attractive. Idéale en plat du jour, mise en œuvre facile et rapide (sans cuisson préalable). Préparer quelques papillotes à l'avance pour recharger rapidement la vitrine.

