

RECETTE DE VINCENZO RUSSO, CHEF EXÉCUTIF DE TENUTA POUR *STYLES DE VIE*

# Pappardelles au ragoût d'osso buco avec menthe fraîche et zeste de citron

(Pour 6 personnes)

- 6 osso buco de veau de grain, d'un pouce d'épaisseur
- 1 gros oignon
- 500 ml (2 tasses) de vin blanc
- 100 oz de tomates italiennes ou de sauce tomate
- 1 kg (2 lb) de pappardelles frais
- 250 g (1/2 lb) de fromage de chèvre
- 1 citron
- Menthe fraîche
- Sel de mer et poivre

- Assaisonner les osso buco avec du sel et du poivre. Chauffer de l'huile d'olive dans une large poêle. Poêler la viande de façon à la faire brunir sur les deux côtés, puis la placer dans un plat (de 5 cm/2 po de hauteur) allant au four. Hacher l'oignon et le poêler dans la poêle ayant servi pour la viande. Déglacer avec le vin blanc. Verser le mélange sur la viande. Ajouter les tomates, puis couvrir avec du papier d'aluminium. Faire cuire dans un four préchauffé pendant une heure et demie à 150°C (300°F).
- Lorsque la viande est cuite, la désosser. Réserver les os. Écraser la viande et les tomates pour former un ragoût. Ajouter sel et poivre au goût.
- Porter une casserole d'eau salée à ébullition. Faire cuire les pappardelles pendant 1 minute (si pâtes fraîches) ou pendant 7 minutes (si pâtes séchées)
- Égoutter les pappardelles, y ajouter le ragoût, puis mélanger. Servir avec un os au centre de l'assiette, puis les pappardelles au ragoût autour de

l'os. Décorer les assiettes avec la menthe fraîche, le zeste de citron et le fromage de chèvre émietté.

### Quel vin choisir avec ce plat ?

Le veau et les tomates ont une telle délicatesse qu'il est recommandé de déguster cet osso buco avec un vin peu corsé. Suggestion du propriétaire Vincenzo Cacciatore: le Chianti Tenute Marchese, Antinori, Riserva Chianti Classico 2003 ou 2004, millésime préféré de Vincenzo Cacciatore. « Ce vin fait très bien ressortir les fruits (qui abondent dans le jus), et les tannins sont souples. »

*Tenute Marchese, Antinori, Riserva Chianti Classico 2003, SAQ: 278671, 33,50 \$.*

Un conseil: le mettre en carafe avant de le déguster afin qu'il devienne rond et bien équilibré.



PHOTOS : RICHARD POUSSANT

### Restaurant Tenuta

Fine cuisine italienne d'aujourd'hui et carte des vins internationale, majoritairement italienne. Lauréat de trois prix Wine Spectator et de trois Cartes d'or.

310, montée des Pionniers  
Lachenaie

450 585-6606

[www.restauranttenuta.com](http://www.restauranttenuta.com)