

## OSSO BUCO DE CERF ROUGE

*Pour 6 personnes*

25 ml	huile d'olive	1½ c. à table
25 g	beurre	1½ c. à table
1	oignon moyen haché	1
2	branches de céleri haché	2
100 ml	farine	¼ tasse
1,5 kg	<b>jarrets de cerf rouge</b>	3 lb
Au goût	sel et poivre	Au goût
45 ml	huile d'olive	3 c. à table
2	gousses d'ail haché	2
1	feuille de laurier	1
1	branche de thym	1
250 ml	vin blanc L'Orpailleur (fût de chêne)	1 tasse
3	tomates pelées, épépinées, coupées en dés	3
1 l	bouillon de gibier ou de bœuf	4 tasses
30 ml	persil haché	2 c. à table
¼	zestes fins de citron	¼

---

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Dans une casserole, faire chauffer l'huile et le beurre, faire suer l'oignon et le céleri.
3. Enfariner les **jarrets de cerf rouge** en utilisant la farine, saler et poivrer.
4. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile. Saisir les jarrets de chaque côté. Les transférer dans la casserole, ajouter l'ail, le laurier, le thym, le vin blanc, les tomates, le bouillon. Rectifier l'assaisonnement. Porter à ébullition, couvrir et placer au four pendant 1 h 30 ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Retirer le thym et le laurier.
5. Mélanger le persil et le zeste de citron.
6. Disposer les jarrets sur un plat de service chaud, napper de sauce et saupoudrer du mélange persil et citron. Servir avec des pâtes.

**Vin d'accompagnement suggéré :** Vin blanc L'Orpailleur (fût de chêne).