

MILLÉSIMES 62 (75 014)

Jarret de veau braisé jus corsé, légumes de saison *Par le chef Stéphane SAVORGNAN*

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 2 heures

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

50 cl de vin blanc
5 cl d'huile d'olive
100 g de beurre
1 branche de céleri
1 poireau
600 g de carottes
400 g de navet rond
500 g de brocolis
400 g de pommes de terre
100 g d'oignons
1 clou de girofle
Thym/Laurier
1,5 kg de jarret de veau
Sel, poivre



PRÉPARATION

Préparation du jarret de veau :

Couvrir le jarret d'eau froide et porter à ébullition. Enlever l'écume formée sur le dessus. Égoutter le jarret dans une passoire. Confectionner un bouquet garni avec le poireau, céleri, thym laurier et persil. Couper les oignons et 200 gr de carottes en mirepoix, dans une cocotte en fonte faire revenir à l'huile d'olive, ajouter le jarret ainsi que l'assaisonnement, déglacer avec le vin blanc, mouiller à $\frac{3}{4}$ et porter à ébullition, laisser cuire à petit feu. Temps de cuisson approximatif de 2 heures : il faut que la viande soit fondante. Débarasser le jarret, passer la cuisson.

Préparation des légumes :

Préparer les légumes, les tailler et les cuire dans le jus de cuisson du jarret.
Après cuisson des légumes laisser le jus se réduire de moitié, rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Servir le jarret et les légumes bien chauds.

ACCORD MET & VIN

Vin Blanc : Bourgogne, Montagny 1er Cru AOC, Louis Latour 2013

RESTAURANT MILLESIMES 62
13 place de Catalogne - 75014 PARIS
T. 01 43 35 34 35 - E-Mail : contact@millesimes62.com
Site internet : www.millesimes62.com

RESTO
PARTNER
L'amour d'une cuisine de qualité