

# Jarret de veau vs Paul Bocuse - Revisité



**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 4H



Jarret de 815g



80g de beurre



1 oignon



2 grosses carottes



400g tomates



2 ails dégermés



3 càs fond veau



Bouquet garni



Poivre & sel



1 V. vin blanc sec

## Préparation

1. Eplucher l'oignon, en faire des petits morceaux. Eplucher et tailler les carottes en rondelles.
2. Eplucher l'ail, le couper en deux et enlever le germe.
3. Assaisonner le jarret de veau avec sel et poivre.
4. Dans une cocotte en fonte, colorer le jarret au beurre 5 min par face.
5. Ajouter successivement l'oignon en dés, les carottes en rondelles.
6. Après 5 min de rissolage, faire fondre la boîte de 400g de tomates pelées.
7. Mouiller avec le verre de vin blanc sec et le fond de veau dilué dans un verre d'eau.
8. Incorporer le bouquet garni, l'ail et couvrir d'eau à plus ½ cm. Couvrir la cocotte.
9. Option : Rajouter une petite boîte de petits champignons de Paris revenus à la poêle.
10. Faire cuire 4H, soit au four TH 6 ou à feu doux sur le fourneau.
11. Servir le jarret dans un plat creux, entouré de ses légumes. Enlever le bouquet garni.
12. On peut accompagner ce plat familial de nouilles fraîches au beurre ou d'un gratin de pâtes.

\* \* \* 11 mars 2020 \* \* \*