

Jarret de veau aux tomates séchées

Préparation 15 mn

Cuisson 1h 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 rouelles de jarret de veau (comme pour l'osso-bucco)

2 carottes

2 branches de céleri

2 oignons

3 gousses d'ail pilées

3 c à s d'huile d'olive

30 g de beurre

20 cl de vin blanc

2 feuilles de laurier

2 branches de thym

2 boîtes de tomates entières pelées

1 cube de bouillon de volaille

3-4 tomates séchées

1/2 citron

1/2 bouquet de persil

Eplucher les carottes; oignons et céleri ainsi que 2 gousses d'ail. Les émincer et faire revenir au beurre.

Les retirer de la cocotte, jeter la graisse de cuisson, mettre l'huile et faire dorer la viandes sur toutes ses faces. Saler, poivrer et réserver avec les légumes.

Jeter la graisse de cuisson, mettre les tomates avec leur jus, le cube de bouillon,, le thym, le laurier, ajouter la viande et les légumes et mouiller à hauteur d'eau.

Ajouter le vin blanc, rectifier l'assaisonnement, porter à ébullition et cuire à couvert 1h 30 sur feu moyen.

Prélever le zeste du citron. Le hacher avec le persil, la gousse d'ail restante et les tomates séchées.

Au moment de servir verser ce mélange sur la viande et accompagner d'une polenta crémeuse et de parmesan fraîchement râpé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>