

JARRET DE VEAU AUX LÉGUMES PRINTANIERS

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 jarret de veau de 1.5 kg,
- 1 bol de petits pois frais écosés,
- 1 bol de carottes nouvelles coupées en dés,
- 1 bol de pommes de terre nouvelles coupées en dés,
- 1/2 bol de petits oignons nouveaux,
- 1 os à moelle,
- 1/2 litre de consommé (facultatif),
- 30 gr de beurre,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 30 cl de crème fraîche,
- 1/2 citron.
- Persil, sauge fraîche ou ciboulette,
- 1 bouquet garni,
- Sel et poivre du moulin

Recette:

- Faire saisir et dorer uniformément le jarret sur toutes ses faces dans le mélange de beurre et d'huile.
- Saler et poivrer.
- Mouiller avec le consommé ou, à défaut, avec de l'eau.
- Mettre le bouquet garni. Laisser cuire 1 h 1/2.
- Ajouter alors les légumes nouveaux.
- Laisser mijoter 1/4 h à 20 mn.
- 10 mn avant la fin de cuisson, ajouté l'os à moelle après avoir salé les deux coupes internes.
- Après cuisson, découper le jarret en tranches minces sur un plat chaud.
- Disposer les légumes autour comme une jardinière.
- Verser la crème fraîche dans le fond de la cocotte.

(Recette de Georges Blanc) source: <http://o.maley.free.fr/chroniques/chronique34.htm>

Bon Appétit

