

Jarret de veau.



Ingrédients :

Des jarrets
Carottes (coupé en lamelles)
Pommes de terre
Echalotes (entières)
Sel + sel aromatisé, poivre
100 cl de vin blanc
100 cl de bouillon de volaille
Persil

Faire dorer les jarrets, les mettre dans la mijoteuse, avec tous les légumes autour, ajouter le vin blanc et le bouillon de volaille, salez et poivrez

Cuire en mode low 10h ou en mode high 5 h

Pensez à récupérer la moelle qui pourra servir pour une autre recette, ou sur des toasts grillés à l'apéro



Imprimer la recette