

Jarret de veau aux tomates séchées



Recette du jarret personnelle, mais recette de la gremolata aux tomates séchées adaptée du blog « Pêché de gourmandise »

pour 6 à 8 personnes :

1 de jarret de veau désossé
2 carottes
2 branches de céleri
1 gros oignon ou 2 moyens.
3 gousses d'ail hachées
huile d'olive
1 tasse (250ml) de vin blanc
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
1 branche de romarin
2 boîtes de tomates concassées
bouillon de volaille (environ 1 tasse = 250ml)

et pour la gremolata aux tomates séchées :

3 ou 4 tomates séchées
zeste de 1/2 citron
zeste de 1/2 orange
1/2 bouquet de persil
1 gousse d'ail hachée
sel, poivre

Dans une cocotte en fonte (si possible), faire dorer le jarret à feu moyen dans un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Pendant que le jarret dore, hacher oignon, ail, céleri, carottes.

Verser les légumes hachés et les herbes dans la cocotte avec le jarret. Mélanger régulièrement, ça ne doit ni brûler, ni attacher.



lacath, <http://lacath.canalblog.com>

Pendant que les légumes suent autour du jarret, préparer les ingrédients pour la gremolata aux tomates séchées. Conserver au passage les queues de persil

Quand les légumes ont sué quelques minutes, qu'ils semblent transparents, verser le vin, mélanger, et laisser évaporer presque totalement, toujours à feu moyen.

Ajouter ensuite les tomates concassées et les queues de persil. Rajouter éventuellement un peu de bouillon de volaille.

Cuire à feu doux et à couvert environ 1 heure 30 en surveillant.

Rectifier l'assaisonnement.

Hacher la gremolata aux tomates séchées.

Quand le jarret est cuit, le couper en tranches. Dans un plat de service, placer les tranches de jarret, recouvrir de sauce, et finir en saupoudrant de la gremolata aux tomates séchées qui reste donc crue.

Servir avec des pâtes.



lacath, <http://lacath.canalblog.com>