



Pour 4 personnes : source femme actuelle

1 jarret de veau
2 carottes
2 gousses d'ail
2 oignons
4 cas de miel
10 cl de vinaigre de vin
40 cl de jus de veau + 4 cubes de jus de veau
3 cas d'huile d'olive
2 brins de thym
Sel et poivre du moulin

Faites dorer le jarret sur toutes les faces, ajoutez les oignons et carottes émincées, les gousses d'ail pelées et écrasées et le thym, faire revenir le tout

Versez le vinaigre, mélangez puis ajoutez le miel et le jus de veau, assaisonnez a votre goût.

A ce moment où mettre au four préchauffé à 160° pour 2 h de cuisson, ou cuire dans la mijoteuse pour 4 h high

A la fin de cuisson vous pouvez retirer le jarret et faire réduire la sauce, le jarret réduit de presque la moitié à la cuisson , en tenir compte



Imprimer la recette