

*Veau*

# Parmentier de jarret de veau braisé



**2h45** **45 min** **2h** **0** **381**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Cuisson du jarret de veau

- 1 Éplucher et ciseler les échalotes et l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher et hacher la gousse d'ail.
- 3 Laver et éplucher les carottes à l'aide d'un économe, les tailler en 8 morceaux.
- 4 Faire revenir le jarret dans une cocotte chaude jusqu'à obtention d'une coloration blond foncé.
- 5 Ajouter les carottes en morceaux, la moitié des échalotes ciselées, la moitié de l'oignon ciselé, l'ail haché, le bouquet garni et mouiller à hauteur avec de l'eau.
- 6 Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 2 heures.

## Étape 2

### Cuisson des pommes de terre

- 1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Porter à ébullition une casserole d'eau salée puis plonger les pommes de terre.
- 3 Cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau puisse pénétrer dans la chair des pommes de terre sans

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la cuisson du veau

1 kg **Jarret(s) de veau**  
1 **Carotte(s)**  
2 **Echalote(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Bouquet garni**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la cuisson de la garniture

20 g **Beurre**  
1 **Carotte(s)**

### Ingrédients pour la purée

800 kg **Pomme(s) de terre**  
100 ml **Lait demi-écrémé**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

résistance.

- 4 Égoutter les pommes de terre dans une passoire, les passer dans un presse-purée au-dessus d'un saladier.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter le lait et mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver au chaud.

### Ingrédients pour le dressage

1 Persil plat

### Étape 3

#### Finition

- 1 Faire revenir le restant des échalotes et de l'oignon dans une poêle avec du beurre.
- 2 Laver et éplucher les carottes. Les tailler en brunoise et les ajouter dans la poêle.
- 3 Cuire sur feu doux jusqu'à ce que les morceaux de carottes soient cuits.
- 4 Sortir le jarret de la cocotte à l'aide d'une écumoire, le couper en petits cubes et l'ajouter dans la poêle.
- 5 Mouiller avec un peu de jus de cuisson du jarret, laisser mijoter pendant quelques minutes.
- 6 Faire réduire le jus de cuisson dans la cocotte sur feu vif jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Mettre le jarret de veau dans un emporte pièce à mi-hauteur puis recouvrir de purée.
- 2 Dresser l'emporte pièce dans l'assiette puis le retirer.
- 3 Réchauffer si besoin pendant quelques minutes au four.
- 4 Napper l'assiette avec le jus de cuisson et décorer la purée avec du persil. Servir aussitôt.