Jarret de veau braisé

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	2 h 30 min
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

1 jarret de veau, de 1,5 kg

½ cc de sel

Poivre, noir

4 cs d'huile

2 oignons

4 gousses d'ail

½ céleri-rave

500 ml de vin rouge

1 boîte de tomates pelées, hachées, env. 400 g

4 feuilles de laurier

1 branche de romarin

1 cs de miel

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud humide

Eplucher les oignons, l'ail et le céleri, les tailler en brunoise. Effeuiller le romarin et le hacher finement.

Saler et poivrer généreusement le jarret de veau. Faire chauffer l'huile dans une poêle et bien faire revenir le jarret de veau de tous les côtés. Mettre le jarret dans un moule en porcelaine.

Faire blondir brièvement les dés de céleri, d'oignon et d'ail, déglacer avec du vin rouge. Ajouter les tomates pelées, les feuilles de laurier, 2 cs de romarin et le miel, porter à ébullition. Mettre les légumes dans le moule en porcelaine et enfourner sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud humide 160 °C pendant 2 h 30 min

Retirer le moule en porcelaine de l'espace de cuisson, sortir le jarret de veau du jus et réserver au chaud. Egoutter les légumes et les ajouter à la viande. Mettre le jus de cuisson dans une casserole, réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse et verser la sauce sur la jarret de veau.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019