

Jarret de veau à l'orange et aux noisettes

pour 4 personnes

Ingrédients:

4 jarrets de veau de 300 – 350 gr. Chacun
50 gr de noisettes
huile, assaisonnement
1 dl. de vin blanc
4 dl de fond brun
200 gr de légumes, carottes, navets, céleri, oignons
100 gr de champignons de Paris
1 tomate
4 gousses d'ail
Thym, romarin
1 orange
2 cuillères à soupe d'huile de noisette

Recette:

1. Faire suer dans une cocotte les légumes coupés en petits dés, ainsi que les champignons, l'ail et la tomate.
2. Assaisonner les jarrets de veau et les colorer dans une poêle
3. Retirer les jarrets, les mettre dans la cocotte
4. Dans la poêle, ajouter les noisettes et déglacer au vin blanc
5. Mettre ce déglacage dans la cocotte, mouiller avec le fond brun
6. Parfumer avec le thym, le romarin et le zeste et le jus d'orange