



Jarret de veau au citron et champignons au four et pain de viande, compote de poires et patates au four

Jarret de veau au citron et champignons au four (pour 4 personnes)

- 4 tranches de jarret de veau
- 2 citrons non traités
- 4 grosses échalotes « cuisse de poulet »
- 20 olives noir dénoyautées
- 2 litres de fond de veau blanc
- 1 bouquet garni
- 20 g de sucre
- Miel liquide
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Pour les champignons

- 24 belles têtes de champignons de Paris bien blancs
- 4 gousses d'ail
- 250 g de beurre en pommade
- 6 c à s de persil haché
- 2 c à s de pastis
- 1/2 citron
- 4 tranches de pain d'épeautre gris
- Sel et poivre du moulin

1/ Prélevez les zestes de citron, et faites-les blanchir.

2/ Faites dorer les jarrets à l'huile d'olive, salez et poivrez.

3/ Egouttez les zestes et mettez-les dans une casserole avec le sucre, un demi verre d'eau, poivrez et faites-les confire à feu doux.



4/ Pendant ce temps, épluchez les échalotes, ajoutez-les à la viande et mouillez avec le bouillon et le jus de citron, ajoutez le miel et le bouquet garni.

5/ Laissez mijoter +-1h. Après 1h, ajoutez les olives et laissez encore mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

Champignons

1/ Si vos champignons sont bien propres, rincez-les et séchez-les rapidement. Sinon épluchez-les.

2/ Disposez-les par 6 dans des cassolettes individuelles, et réservez.

3/ Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pommade.

4/ Farcissez-en les champignons et passez au four préchauffé à 180° jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

6/ Servez le jarret saupoudré des zestes de citron et accompagné de tagliatelles.

5/ Servez les champignons avec des mouillettes de pain gris.

Pain de viande, compote de poires et patates au four (pour 4 personnes)

- 400gr de pain de viande déjà cuit
- 500gr de pommes de terre Charlotte
- 5 poires
- 6 gousses d'ail
- Romarin
- Sauge
- Thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/Préchauffez votre four à 180°.

2/Lavez les pommes de terre et laissez la peau.

3/Coupez-les en grosses frites, disposez-les sur une plaque chemisée avec de l'ail, les herbes, du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.

- 4/Enfournez pour environ 30 minutes, le temps qu'elles rôtissent.
- 5/Enlevez la peau des poires et ôtez le centre. Découpez-les en quartiers grossiers et disposez le tout dans une petite cocotte avec un centimètre d'eau.
- 6/Faites chauffer sur feu doux, à découvert, pour que les morceaux de poires deviennent bien tendres.
- 7/Découpez le pain de viande en quelques morceaux et faites-les dorer à la poêle quelques minutes.
- 8/Servez le pain de viande sur assiette accompagné de la compote et des pommes de terre.

REGARDEZ LA PREPARATION EN VIDEO :