

# JARRET DE VEAU CUISINE 24 HEURES, Pomme purée au beurre demi-sel

Recette pour 4 personnes

## **Ingrédients :**

1 jarret de veau, Huile d'olive, sel, poivre, 40 g Beurre demi-sel  
½ Botte de thym, 4 Feuilles de laurier

## **Sel aux épices :**

20 g de fleur de sel (Guérande), 10 g d'Orange séchée en poudre  
10 g de Genièvre en poudre, 5 g d'ail déshydraté en poudre  
5 g de poivre moulu, 5 g de romarin haché

## **Pomme purée au beurre demi-sel :**

1 kg de pommes de terre, 300 g de lait, 300 g de beurre demi-sel

## **Jus de viande :**

200 g de jus de veau, 40 g de beurre, 1 Orange

## Procédé

Dans une cocotte, colorer le jarret de veau sur l'os avec de l'huile d'olive

L'assaisonner puis le mettre sous vide avec le beurre demi-sel, 100 g d'huile d'olive, le thym et le laurier

Cuire dans un four vapeur à 68 °C pendant 24 heures. Refroidir puis détailler en tranches épaisses.

## Sel aux épices

Mélanger les ingrédients cités, réserver au sec.

## Pomme purée au beurre demi-sel

Cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau salée (départ à froid)

Les peler puis les passer au presse-purée, ajouter le lait et le beurre demi-sel, rectifier l'assaisonnement.

## Jus de viande

Porter le jus de veau à ébullition puis hors du feu, le monter au beurre noisette et assaisonner.

## Finition

Réchauffer les tranches de jarret de veau dans un four à 68 °C pendant 20 minutes environ puis les glacer avec le jus de viande

Les assaisonner avec le sel aux épices et râper dessus le zeste de l'orange.

## Présentation

Dans une assiette, dresser une tranche de jarret de veau

Puis une quenelle de pomme purée au beurre demi-sel

Verser le jus de viande