

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Jarret de veau confit aux légumes d'hiver

## Ingrédients

---

4 rouelles de jarret de veau (osso bucco)

4 carottes

2 oignons

4 gousses d'ail en chemise

200g de châtaignes

200g de girolles ou de shiitake

50cl de vin blanc

30cl de fond de veau

Thym

Huile d'olive

Sel et poivre

## Recette

---

Pour réaliser ce jarret de veau hivernal, épluchez et lavez les carottes puis coupez les en rondelles Nettoyez les champignons, pelez les oignons et émincez les Epluchez les châtaignes. Saisissez les oignons et les carottes dans une cocotte, dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les tranches de jarret de veau et laissez les dorer en les retournant régulièrement. Ajoutez l'ail, salez et poivrez puis versez le vin et le fond de veau. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2h30. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les châtaignes, les champignons et quelques branches de thym. Servez bien chaud.