



## Jarret de veau en basse température à la menthe sauvage, crozets au sarrasin



### Ingrédients (pour 4 personnes)

Jarret de veau en basse température :

- 4 jarrets de veau (200872)
- 2 cl d'huile de tournesol
- 1 oignon
- 1 carotte
- 4 cl de vin blanc
- 20 cl de fond de veau (103634)
- 1/4 botte de menthe sauvage
- 1/4 botte d'estragon

Crozets au sarrasin :

- 280 gr de crozets sarrasin (450841)
- 30 gr de beurre
- Pm Piment d'Espelette (203336)
- Pm sel, poivre 5 baies (300528)

- 30 gr cacahuètes

### **Jarret de veau en basse température**

Éplucher et laver les légumes.

Tailler en mirepoix.

Colorer les jarrets à feu vif avec l'huile de tournesol.

Ajouter la garniture avec les herbes, mélanger puis déglacer au vin blanc.

Mouiller au fond de veau, porter à frémissement.

Cuire avec un couvercle au four à 95°C (jusqu'à 70°C à coeur).

### **Crozets au sarrasin**

- Cuire les crozets dans une eau salée à ébullition 15 mn, égoutter.

- Réaliser un beurre noisette, jeter les crozets dedans, assaisonner de piment d'Espelette, sel et poivre.

- Incorporer les cacahuètes concassées.

---