

JARRETONS BRAISÉS



4 pers



30 min



7h20



INTERMÉDIAIRE



COÛT MOYEN

INGRÉDIENTS

- 4 jarretons de porc Les Gorronnaises
- 2 oignons
- 5 carottes
- 1 bouquet garni
- 50 g de beurre
- 5 cl d'huile
- 1 verre de vin blanc
- 2 litres de fond de veau
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 120 °C.
- Épluchez et lavez les carottes et les oignons. Coupez les oignons en 6 et les carottes en rondelles.
- Mettez une cocotte ou un plat creux allant au four sur votre plaque de cuisson et faites dorer les jarrets au beurre et à l'huile à feu moyen.
- Dès qu'ils sont colorés, ajoutez le bouquet garni, les oignons et les carottes. Versez le verre de vin blanc, laissez réduire, puis ajoutez le fond de veau.
- Couvrez et mettez au four pour une durée de 7 heures en les retournant une fois à mi-cuisson.
- Récupérez le jus de cuisson à l'aide d'une louche et transvasez-le dans une casserole (*attention, cette opération est délicate, les jarrets peuvent se défaire*). Éliminez le gras puis laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce couleur caramel.
- Nappez ensuite les jarrets de cette sauce et repassez-les au four à 200 °C pendant une dizaine de minutes pour les faire dorer.
- Servez accompagnés d'une jardinière de petits légumes et de quelques pommes de terre rissolées.