



# JARRETS DE VEAU À LA CRÈME DE MAMAN ET PURÉE INRATABLE



**Temps de préparation**

25 minutes



**Temps de cuisson**

1 heure 50



**Niveau de difficulté**

★

## Ingrédients pour 6 personnes

1kg500 de jarret de veau coupés en bandes  
3 oignons  
300g de carottes  
300g de navet long  
1 branche de céleri  
50cl de vin blanc  
500g de chanterelles ou de champignons de Paris  
50cl de crème  
1kg de pommes de terre de type bintje  
25 à 30cl de lait  
50g de beurre  
1 citron  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de farine  
Thym et laurier  
Sel, poivre et muscade

**Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante**

## Préparation de la recette

Eplucher tous les légumes ainsi que les pommes de terre. Nettoyer les champignons et émincer les oignons. Couper les pommes de terre en gros cubes, les carottes et les navets en bâtonnets. Presser le citron.

## Déroulement de la recette

Saler et poivrer vos jarrets, et les fariner légèrement.

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte allant au four et faire griller la viande de tous les côtés pendant quelques minutes.

Ajouter la grosse moitié des oignons et laisser les blondir puis ajouter les légumes.

Mouiller avec le vin, ajouter le thym et le laurier. Couvrir et mettre au four 1h30.

Dans une sauteuse faire sauter le reste des oignons avec les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive restante jusqu'à coloration.

Ajouter les chanterelles 3 minutes et ajouter le jus de citron ainsi qu'une louche du jus des jarrets.

Laisser cuire 10 minutes et ajouter la crème. Maintenir à feu très doux.

Cuire les pommes de terre dans une grosse casserole d'eau salée bouillante pendant 20 minutes.

Vérifier qu'elles soient cuites en piquant avec une fourchette.

Egoutter et les écraser à la fourchette. Ajouter le beurre mou coupé en petits morceaux, du sel, le lait et un peu de noix de muscade râpée.

Servir bien chaud.



*Il est souvent préférable de commander vos jarrets de veau chez votre boucher !*



*Pour les nettoyer, ne plongez pas les champignons dans l'eau car ils risqueraient de se gorger. Passez les simplement sous le jet d'eau avant de les arranger !*

*En écrasant votre purée à la fourchette, vous évitez les grumeaux et dégustez une purée rustique, gourmande et... irratable ! Un plat merveilleux et tellement gourmand... Merci maman...*