



JARRETS DE VEAU AUX OLIVES ET SA PURÉE

ACCOMPAGNÉS DU NAPOLEON BRIZI

NICOLAS

l'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 1h
 Temps de cuisson : 50min

Niveau : Facile
 Budget : Bon marché

POUR 4 PERSONNES

- Jarrets de veau : 4 tranches
- Huile d'olive : 10cl
- Oignons : 2
- Ail : 2 gousses
- Pommes de terre : 700g
- Lait : 130ml
- Tomates concassées : 400g
- Bouquet garni : 1
- Vin blanc sec : 200g
- Olives vertes : 50g
- Persil plat ciselé : 1 c.a.s
- Sel, poivre du moulin

Étapes de préparation

Sauce

- Peler et émincer les oignons puis hacher l'ail.
- Faire chauffer 5cl d'huile d'olive dans une petite cocotte, y faire revenir les oignons.
- Une fois les oignons colorés, ajouter l'ail, les tomates concassées et le bouquet garni. Faire porter à ébullition, puis laisser mijoter 10 minutes.
- Ajouter les olives dans la cocotte. Laisser cuire plusieurs minutes à feu doux.

Purée de pommes de terre

- En même temps, faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante. Une fois cuites, les égoutter, les éplucher et les réduire en purée.
- Faire chauffer le lait dans une casserole. Une fois bien chaud, l'ajouter à la purée. Mélanger puis assaisonner selon votre convenance.

Jarrets de veau

- Pour finir, saler et poivrer les tranches de jarrets de veau.
- Faire saisir les tranches dans une poêle sur feu vif avec le reste de l'huile d'olive.
- Une fois les tranches cuites, les retirer et verser le vin blanc dans la poêle. Le porter à ébullition, puis le verser dans la sauce au préalable réalisée, et saupoudrer de persil.

Servir le tout. Bonne dégustation !



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE

DOMAINE NAPOLEON BRIZI

AOP PATRIMONIO
 Robe brique aux reflets tuilés. Nez riche de framboises, de violettes puis d'épices fraîches. Belle attaque ronde sur des tannins souples.

Pourquoi cette alliance ?
 Les arômes du vin apporteront de la fraîcheur, tandis que la vivacité des tannins, équilibreront le gras et l'onctuosité du jarret.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**