

Jarret d'agneau braisé à l'ancienne, printanière de légumes croquants



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
164182	Jarret d'agneau arrière Irlande (souris) 450/550 g Le Boucher du Chef	4 Kilo
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	0.07 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	0.04 Kilo
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	0.05 Kilo
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	30 Gramme
	Navet nouveau	0.07 Kilo
	Mini courgette	0.07 Kilo
	Tomate cerise	10 Pièce
	Thym	0.01 Kilo
	Laurier	0.01 Kilo
	Romarin	0.01 Kilo
	Tapenade	0.02 Kilo
	Huile d'olive	0.1 Litre
	Jus de veau lié	1 Litre
	Noix de cajou	0.1 Kilo
	Gros sel	PM
	Poivre du moulin	PM

Etapas de préparation

- 1 Déballer le jarret d'agneau éventuellement débarrassé de son jus. Le scier de manière à avoir des pièces d'une épaisseur égale

Jarret d'agneau braisé à l'ancienne, printanière de légumes croquants

- 2 Habiller les pièces de viande (tapenade/romarin/thym/laurier) puis ficeler de façon à emprisonner la garniture aromatique
- 3 Chauffer de l'huile d'olive avec du beurre puis colorer toutes les faces du jarret. Ajouter dans un récipient de cuisson une garniture aromatique composée d'oignons émincés, d'échalotes coupées et de brunoise de légumes. Assaisonner (sel/poivre). Laisser compoter puis mouiller à mi-hauteur au jus de veau lié. Porter à ébullition. Couvrir et cuire à petit bouillon pendant environ 2h
- 4 Récupérer une partie du jus de cuisson de la viande et pocher les navets nouveaux, les mini courgettes et les tomates cerises. En fin de cuisson, vérifier l'assaisonnement et ajouter les noix de cajou