

## Jarret de veau braisé au cidre et aux pommes, petits oignons confits

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de jarret de veau découpé en rouelles

Farine

50 g de beurre

5 cl d'huile

1 oignon

1/2 l de cidre brut

5 cl de calvados

1 tablette de bouillon

1 bouquet garni

5 pommes fruits

18 petits oignons blancs

1 pincée de sucre

Sel et poivre du moulin

Fariner légèrement les rouelles de veau. Faire chauffer 25 g de beurre et l'huile dans une cocotte et y faire dorer les rouelles de veau. assaisonner.

Hacher finement l'oignon. Retirer le gras de la cocotte, ajouter l'oignon, le faire rissoler quelques minutes. Verser le Calvados et le cidre, laisser réduire de moitié avant d'ajouter la tablette de bouillon et le bouquet garni. Laisser mijoter à couvert pendant 1 h 15 environ ( jusqu'à ce que la viande soit bien tendre ).

Couper les pommes épluchées en quartiers. Dans une grande poêle antiadhésive faire chauffer 25 g de beurre, y ranger les quartiers de pommes et les faire dorer. Quand ils sont dorés d'un côté les retourner et dorer l'autre côté. Les réserver une fois cuits sur une assiette.

Éplucher les petits oignons et les mettre dans une petite casserole avec 1 verre d'eau, le sucre, 1 noisette de beurre et du sel. Cuire 10 à 15 mn à feu doux. Le liquide doit s'évaporer et ne laisser qu'un léger voile de caramel sur les oignons.

5 mn avant la fin de la cuisson de la viande retirer le couvercle de la cocotte et ajouter les pommes et les petits oignons. Si en fin de cuisson la sauce semble trop liquide la faire réduire par ébullition. Vérifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>