



## Tajine de Jarret de Veau au Gingembre confit et Cardamome, Semoule aux Épices & Dattes Mejhoul

### Ingrédients pour 10 couverts

- |  |              |
|--|--------------|
| • <b>FONDS de VEAU Premium CHEF®</b>           | <b>320 g</b> |
| • Eau  | 4 litres     |
| • <b>FONDS BLANC de VOLAILLE Premium CHEF®</b> | <b>70 g</b>  |
| • Eau  | 1 litre      |
| • Jarret de veau                               | 2 pièces     |
| • Gingembre frais                              | 200 g        |
| • Gingembre confit                             | 200 g        |
| • Oignon                                       | 100 g        |
| • Carotte                                      | 100 g        |
| • Tête d'ail                                   | 1 pièce      |
| • Datte Mejhoul                                | 300 g        |
| • Semoule moyenne                              | 1 kg         |
| • Huile d'olive                                | 30 cl        |
| • Beurre                                       | 200 g        |
| • Curry & Curcuma                              | pm           |
| • Cardamome & Garam masala                     | pm           |
| • Fleur de sel & Poivre du moulin              | pm           |



### Progression de la recette

- Eplucher et tailler en mirepoix les carottes et les oignons.
- Colorer les jarrets de veau, la mirepoix de carottes et d'oignons.
- Ajouter les graines de cardamome, la moitié du curry et du curcuma, le gingembre frais et la tête d'ail coupée en deux.
- Réaliser le **Fonds de Veau Premium CHEF®** selon le mode d'emploi, mouiller les jarrets et cuire au four.
- Réaliser le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** selon le mode d'emploi, ajouter le reste de curry et curcuma, le Garam masala.
- Ajouter l'huile d'olive à la semoule, cuire avec le **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** épicé.
- Décanter les jarrets de veau, réduire le fonds de cuisson et glacer les jarrets afin d'obtenir une belle brillance.
- Parsemer le gingembre confit taillé en brunoise sur les jarrets.
- Amener la sauce du jarret à la consistance souhaitée, rectifier l'assaisonnement puis ajouter les dattes mondées et dénoyautées.
- Ajouter le beurre à la semoule, égrener.
- Dresser les jarrets sur la semoule et servir la sauce à part.