



Jarret de Veau Braisé au Citron Confit, Câpres et Olives, Poivrades et Tartelette aux Tomates Confites

Ingrédients pour 10 couverts

Sauce Demi- Glace Naturelle* CHEF®	1 L	Olives niçoises	60 g
Jarret de veau (2 kg pièce)	2 pièces	Câpres	60 g
Carotte	1 pièce	Anchois	20 g
Echalote	1 pièce	Beurre	50 g
Oignon	2,5 pièces	Parmesan	100 g
Pâte sablée	200 g	Roquette	PM
Pétales de tomates confites	40 pièces	Huile d'olive	PM
Artichaut poivrade	5 pièces	Ail	PM
Citron confit	1 pièce	Thym	PM

Déroulé de la recette

- Dénervier la surface des jarrets. Les colorer sur toutes les faces à l'huile d'olive et au beurre et réserver.
- Mettre les jarrets dans des sacs de cuisson. Ajouter dans chaque sac 1/2 échalote, 1/4 d'oignon, 1/2 carotte, une branche de thym, 1/2 gousse d'ail dégermée, un quartier de citron confit, 10 g de câpres, 10 g d'olives niçoises, 1 litre de **SAUCE DEMI-GLACE Naturelle* CHEF®**
- Conditionner l'ensemble sous vide et cuire au four vapeur pendant 24 H à 72°C.
- Etaler la pâte sablée, détailler 10 rectangles et les cuire au four quelques minutes à 200° C.
- Emincer les oignons, les blondir à l'huile d'olive puis les laisser compoter jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Hacher les anchois, 20 g de câpres, 20 g d'olives et ajouter l'ensemble à la tombée d'oignons.
- Répartir cette préparation sur les tartelettes sablées puis terminer le montage avec les pétales de tomates confites.
- Tourner les artichauts poivrades, les couper en quartiers et les sauter à l'huile d'olive avec une gousse d'ail et un peu de thym.
- Tailler en brunoise le reste des olives, un quartier de citron confit, quelques pétales de tomates confites et mélanger l'ensemble avec le reste des câpres.
- Laver la roquette et tailler quelques copeaux de parmesan.
- Sortir les jarrets des sacs de cuisson, filtrer le jus, le porter à ébullition et le faire réduire à consistance sirupeuse. Glacer les jarrets avec le jus réduit et détailler 10 portions. Remettre à température de service les tartelettes, les poivrades, rectifier les assaisonnements et disposer harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.