



1. La veille, avec vos mains, frottez le jarret sur toutes ses faces avec les épices tandoori.
2. Le jour même, mettez la graisse de canard dans une cocotte et quand elle est chaude, faites revenir le jarret de tous les côtés jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ôtez la viande de la cocotte et réservez.
3. Préchauffez votre four à 150°C (th.5).
4. Pelez l'oignon et la carotte, lavez la demi-branche de céleri. Taillez cette garniture aromatique en grosse **brunoise** (c'est-à-dire en dés de +/- 1 cm). Mettez-la dans la cocotte et faites-la revenir quelques minutes à feu vif.
5. Ajoutez la viande, le bouquet garni, du sel et une pincée de piment d'Espelette. Versez le fond de veau, le bouillon de volaille, remuez le tout, couvrez et enfournez pour 3h00 (voire 3h15 si votre jarret est épais). Oubliez-le pendant ces 3h00, ne soulevez pas le couvercle avant !
6. Au bout de 3h00, vérifiez que la viande est cuite (elle doit être fondante), retirez le couvercle et finissez la cuisson en arrosant le jarret très régulièrement (+/- toutes les 5 mn) avec son jus de cuisson, à l'aide d'une petite louche, pendant 30 minutes.
7. Transférez la viande sur une planche et découpez-la. Filtrez le jus de cuisson dans une passoire fine pour éliminer la garniture aromatique et le bouquet garni. Si vous préférez les sauces courtes, filtrez le jus et faites-le réduire dans la cocotte à feu vif pendant +/- 10 mn.
8. Dressez la viande sur un plat de service (ou remettez-la dans la cocotte) et servez-la, avec la sauce à part, accompagnée au choix d'une **purée de carottes**, de **légumes racines rôtis au four**, de **pommes de terre sautées** ou **rôties**, etc.



Demandez à votre boucher de laisser l'os sur le jarret pour plus de saveurs.
Sortez le jarret à l'avance pour qu'il soit à température ambiante quand vous le cuisinerez.

Assez facile
35 mn de préparation
3h30 mn de cuisson
Cher

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une cocotte (en fonte de préférence)

1 jarret de veau de lait de 3 kg
10 g d'épices tandoori (j'utilise le mélange d'Albert Ménès)
1 carotte
1 oignon
1 demi-branche de céleri
1 bouquet garni
30 cl de fond de veau (j'utilise le fond de veau Picard, présenté en petits galets, il est très bien !)
30 g de graisse de canard
30 cl de bouillon de volaille
Une pincée de piment d'Espelette
Sel

