

Jarret de veau au four avec pâtes blanches à la crème et à la truffe du Périgord

🕒 1 heure 30 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients viande

pour 4 personnes

1 jarret de veau de 1500 g, déjà paré par le boucher

100 ml d'huile d'arachide
sel & poivre du moulin

Ingrédients sauce

pour 4 personnes

200 ml de crème
150 ml de fond de veau Lacroix
20 g de truffes du Périgord

Ingrédients pâtes

pour 4 personnes

240 g de pâtes fines fraîches
eau salé
2 cs. d'huile d'olive
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation du jarret de veau

Sortir le jarret de veau pour qu'il soit à température ambiante. Dans une poêle lyonnaise, le saisir à feu fort dans de l'huile d'arachide. Déposer le jarret sur une plaque allant au four et rôtir à 160 °C pendant 60 à 70 minutes. Sortir du four et réserver.

Préparation de la sauce

Déglacer la plaque du four avec le fond de veau. Recueillir le fond de veau et le jus de cuisson dans une casserole saucière. Sur la table de cuisson, réduire la sauce ainsi formée jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajouter la crème et faire bouillir pendant 3 à 4 minutes pour obtenir une sauce veloutée. Réserver.

Préparation des pâtes

Cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée et les passer sous l'eau froide. Les laisser s'égoutter puis verser dans un saladier. Ajouter de l'huile d'olive, saler et poivrer. Avec une fourchette à viande, former 4 petits nids. Couvrir d'un torchon mouillé et réserver. Avant de servir, remettre à température à la vapeur.

Présentation

Couper le jarret le long de l'os et détacher la viande.
Couper en trois morceaux. Dans ces trois morceaux, découper des tranches de 2 cm d'épaisseur et les dresser autour et au centre des pâtes dressées.
Râper la truffe du Périgord au-dessus du plat.
Napper les pâtes de la sauce à la crème.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fonds de veau