

Jarret de Veau aux zestes d'Orange

Au Triple Sec Joseph Cartron.

- 1 jarret de veau ficelé d'environ 1kg
- 300 g de carottes
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 orange
- 1 petite cuillère de moutarde
- 10 g de beurre
- 1 cuillère de crème
- Sel, poivre du moulin
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 cl de vinaigre blanc
- 2 échalotes et 2 gousses d'ail
- 1 cuillère de concentré de tomates
- 1 branche de thym, de persil et de céleri
- 2 cl de **Liqueur de Triple Sec Joseph Cartron**

PRÉPARATION : Parer et ficeler le jarret puis le saisir à feu très vif. Ajouter la garniture aromatique, une cuillère de concentré de tomates et déglacer au vin blanc. Couvrir le jarret d'eau et cuire à feu très doux environ 3h à couvert. Sortir le jarret de la cocotte, le déficeler puis l'enrouler très serré dans du papier film et réserver au frais. Passer le jus de cuisson au chinois et réduire de deux tiers. Eplucher, tailler et poêler les carottes en grosse julienne avec une noix de beurre. Tailler les zestes d'oranges en julienne et les blanchir à l'eau bouillante, égoutter. Caraméliser légèrement le sucre et déglacer au vinaigre blanc. Ajouter le jus d'orange, les zestes d'orange et le Triple Sec Joseph Cartron. Réduire et ajouter le jus de cuisson du jarret. Tailler le jarret en tranches épaisses, arroser de jus et chauffer lentement quelques minutes. Ajouter la julienne de carottes. Mélanger crème et moutarde et ajouter à la julienne avant de servir.

DRESSAGE : Quelques gouttes de Triple Sec Joseph Cartron dans le jus avant de servir pour rehausser le parfum.

Créée par Stéphane Derbord, Chef Cuisinier

