



1 salles
40 couverts

Au Grand Sérieux

27, rue Raugruff - Nancy

**DEUX PAS
DU MARCHÉ**



Pour 2 personnes :

- 1 petit jarret de veau fermier (maxi 1kg)
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail

pour le bouillon :

- 1,5 l d'eau
- 1 verre de vin blanc
- 1 carotte
- 1/2 vert de poireau

Pour la garniture :

- 1 écorce de citron non traité
- 1 branche de tomates cerises
- 1 artichaut
- 1 échalote
- 1 petit poireau
- 150g d'asperges blanches
- 2 oignons nouveaux
- fleur de sel
- 1 dl de vin blanc
- bouillon de veau
- 1 dl d'huile d'olives
- poivre long
- sucré, ail, coriandre, carvi
- vinaigre de Banyuls



mesure au bouillon de veau pour maintenir de la vapeur dans la cocotte.

Dressage :

Compotée : écraser 2 tomates confites dans un récipient avec les épices et ajouter le poivre long concassé et un trait de vinaigre de Banyuls. Désosser le jarret, récupérer la moelle que l'on garde pour la sauce. Répartir à parts égales sur les assiettes avec un peu de bouillon. Dresser les légumes à côté de la viande, les tomates confites et déposer une cuillère de compotée sur le jarret.



Préparer le bouillon :

Dans une cocotte, faire revenir le jarret dans une cuillère d'huile d'olive sans coloration, dégraisser, recouvrir d'eau et ajouter la garniture aromatique et le sel. Amener à ébullition et laisser cuire à couvert à feu doux pendant une heure.

Pendant ce temps préparer les légumes :

Dans un plat allant au four, poser les tomates, l'huile d'olive, une gousse d'ail écrasée, une pincée de sucre, du sel, et laisser confire pendant 1 heure à 110°

Dans une cocotte, faire doucement revenir une gousse d'ail écrasée, une branche de thym, éplucher les asperges, tourner les artichauts avec le pied et couper les fonds en 4. Les faire suer, ajouter les oignons nouveaux et le poireau coupé en sifflets, l'échalote ciselée, ainsi qu'une pincée de fleur de sel.

Décoller délicatement le fond de la cocotte à la cuillère en bois, déglacer au vin blanc, cuire doucement à couvert en mouillant au fur et à



Antoine Anclin

Jarret de veau poché, poivre long, asperges blanches et artichauts