



Jarrets de veau avec risotto

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 jarrets de veau (2 portions) Rapelli
- 80g farine
- 1 petit oignon blond
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 150g sauce tomate
- 150ml vin blanc
- à v. bouillon
- 30g beurre
- à v. huile d'olive extra-vierge
- à v. sel et poivre

Pour la gremolata

- 1 gousse d'ail
- à v. le zeste d'un citron bio
- 1 brin de persil

Pour le risotto

- 320g riz carnaroli
- à v. oignon blond
- 60g beurre
- 1 verre de vin blanc
- 800ml bouillon de viande
- 50g parmesan
- 1 sachet de safran
- à v. sel

Préparation

1. Rincer et bien sécher les jarrets de veau ; puis, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper la peau qui les entoure en plusieurs endroits pour éviter qu'ils ne se tordent pendant la cuisson. Saler, poivrer et fariner en secouant l'excédent de farine.
2. Hacher séparément l'oignon, la carotte et le céleri.
3. Faire chauffer le bouillon.
4. Dans une grande poêle à fond épais, faire fondre le beurre avec 4 cuillères à soupe d'huile ; lorsqu'il est chaud, ajouter les jarrets de veau et les faire dorer quelques minutes des deux côtés, de manière à ce qu'ils soient bien colorés. Retirer la viande de la poêle et la conserver sur une assiette.
5. Verser 2 cuillères à soupe d'huile dans la poêle et ajouter les légumes coupés en morceaux. Remuer, laisser flétrir pendant quelques minutes et remettre la viande dans la poêle ; laisser remonter le feu et arroser avec le vin.
6. Lorsqu'il s'est évaporé, ajouter la sauce tomate et une louche de bouillon. Remuer, saler, couvrir la casserole et laisser cuire à feu très doux pendant environ une heure, en vérifiant de temps en temps que le bouillon ne soit pas trop sec. Si c'est le cas, ajouter un peu plus de bouillon ou d'eau.
7. Pendant ce temps, préparer la gremolata en hachant au couteau l'ail avec les feuilles de persil et le zeste de citron.
8. Hacher finement l'oignon.
9. Faire chauffer le bouillon.
10. Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole peu profonde et à fond épais ; ajouter l'oignon et le faire cuire à feu très doux pendant quelques minutes. Ajouter le riz, le faire griller et, lorsqu'il est bouillant, l'assaisonner de sel et de vin. Ajouter une louche de bouillon, remuer et poursuivre la cuisson en ajoutant un peu de bouillon à chaque fois.
11. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le safran dissous dans une louche de bouillon. Lorsque le riz est al dente, ajouter une dernière louche de bouillon, remuer, ajouter le beurre et le parmesan, éteindre le feu, couvrir la casserole pendant 1 minute, puis remuer vigoureusement le risotto.
12. Saupoudrer les jarrets de veau de gremolata et servir accompagné du risotto.