

# Jarret de veau en basse température à la menthe sauvage, crozets au sarrasin



Recette réalisée par  
**DAVID GRILLET**  
Chef Exécutif du Groupe Rougereau



## Ingrédients :

pour 4 personnes

**Jarret de veau en basse température :**

4 Jarrets de veau (200872)  
2 cl Huile de tournesol  
1 Oignon  
1 Carotte  
4 cl Vin blanc  
20 cl Fond de veau (103634)  
1/4 Botte Menthe sauvage  
1/4 Botte Estragon

**Crozets au sarrasin :**

280 gr Crozets sarrasin (450841)  
30 gr beurre  
Pm Piment d'espelette (203336)  
Pm sel, poivre 5 baies (300528)  
30 gr Cacahuètes

## Préparation

**Jarret de veau en basse température :**

Éplucher et laver les légumes.  
Tailler en mirepoix.  
Colorer les jarrets à feu vif avec l'huile de tournesol.  
Ajouter la garniture avec les herbes, mélanger puis déglacer au vin blanc.  
Mouiller au fond de veau, porter à frémissement.  
Cuire avec un couvercle au four à 95°C ( jusqu'à 70°C à coeur).

**Crozets au sarrasin :**

Cuire les crozets dans une eau salée à ébullition 15 mn, égoutter.  
Réaliser un beurre noisette, jeter les crozets dedans, assaisonner de piment d'Espelette, sel et poivre.  
Incorporer les cacahuètes concassées.

