



LE POUNTI AUVERGNAT REVISITÉ

RESTAURANT LA PETITE GRANGE - TOURNEMIRE

Par Xavier Taffart - Réalisation Tony Delsouc

Ingrédients

- 1 jarret de veau
- 1 oignon - 2 carottes
- 2 branches de céleri
- Thym - Laurier
- 20cl vin blanc de cuisine
- 1L de fond de veau

Les Blettes

- 4 feuilles de blette
- 20g de beurre
- 1/2 jus de citron
- Sel, poivre

Condiment de pruneau

- 100g pruneaux
- Porto Rouge

Préparation - Jarret

1. Tailler les légumes en tubes réguliers.
2. Faire rôtir le jarret sur toutes ses faces dans une cocotte avec un peu d'huile et de beurre, la viande doit être bien caramélisée.
3. Enlever la viande de la cocotte et faire revenir les légumes dans la graisse de cuisson du jarret.
4. Faire suer les légumes, déglacer au vin blanc et réduire à sec.
5. Ajouter le fond de veau, faire bouillir et ajouter le jarret puis mettre la cocotte au four (avec le couvercle) à 120 degrés pendant 6h
6. Sortir le jarret, enlever les os et le gras puis aplatir la viande puis l'assaisonner et faire des boudins à l'aide de film plastique.
7. Les mettre au réfrigérateur pour qu'ils durcissent.
8. Récupérer le jus de cuisson, le filtrer et le faire réduire jusqu'à ce que la consistance soit nappante.

Préparation - Condiment Pruneau

1. Faire mariner les pruneaux dans un peu de porto pendant 24h (le porto doit couvrir les pruneaux), les égoutter puis les mixer avec un peu de marinade au porto afin d'obtenir une purée bien lisse.

Dressage

Tailler des cylindres de jarret et les faire réchauffer à feux doux dans une poêle avec un peu de beurre, les faire dorer de chaque côté. Faire chauffer du jus de veau. Mettre les blettes chaudes bien égouttés au fond de l'assiette, ajouter le jarret sur les blettes et napper avec le jus de veau. Mettez quelques traits de jus vert autour de la viande et finissez par un point de condiment pruneau. Déguster bien chaud.



Restaurant La Petite Grange
17, rue Edouard Marty - 15310 Tournemire
04 71 43 39 26
contact@lapeteigrange.fr

Plus d'informations sur la
Petite Grange en cliquant ici

