NICOLAS DE LINAGE SECONDÉ PAR CLARENCE NOGAROTTO

Jarret de veau Braisé,
confit clémentine gingembre, chou grillé et tuile de café brûlé

POUR 4 PERSONNES

3 clémentines bio . 50 g de sucre
20 g de gingembre frais bio du Potager des Ducs . 500 g de jarret veau de la Ferme Ligny
1 bouquet aromatique (laurier, thym, ail, poireau, oignon, carotte,...)
25 cl de vin rouge . Eau . Sel et poivre

/ Chou
1 chou chinois . Beurre . Sel et poivre

/ Carottes
4 belles grosses carottes bio des Jardins du Val de Saône
Grains de café Mokxa
Sel et poivre

/ Tuile dentelle de café brûlé
160 g d'eau
60 g d'huile neutre
20 g de farine T55 bio de la Ferme Cérès
10 g de café brûlé Mokxa Bio

LA MENUISERIE
28 rue des Godrans
21000 Dijon
03 80 30 46 07
www.lamenuiseriedjion.fr

CONFIT CLÉMENTINE ET GINGEMBRE
Zester les clémentines et réserver les zestes pour le veau. Les peler puis réserver les quartiers. Peler le gingembre, réserver les pelures pour le veau. Le hacher. Dans une casserole, verser le sucre, les quartiers de clémentine et le gingembre haché. Ajouter de l'eau à hauteur, remuer de temps en temps jusqu'à évaporation complète de l'eau et obtention d'une belle compotée.

VEAU
Marquer le veau sur chaque faces dans une cocotte en fonte bien chaude préalablement huilée ; saler et poivrer. Ajouter le bouquet aromatique, quelques zestes de clémentines, et les pelures de gingembres dans la cocotte. Déglacer l'ensemble au vin rouge puis ajouter immédiatement de l'eau jusqu'à couvrir les ingrédients. Placer au four à couvert à 160 °C pendant 4 heures et surveiller qu'il soit toujours bien mouillé pendant la durée de la cuisson. Récupérer le jus de cuisson filtré et le faire réduire dans une petite casserole jusqu'à obtention d'un jus sirupeux.

Couper le chou en 4 dans le sens de la longueur. Dans une poêle chaude avec une noix de beurre, griller le chou 3-4 minutes sur les 3 faces et assaisonner le tout. Réserver.

CAROTTES
Laver les carottes à l'eau claire. Les faire cuire, après assaisonnement, directement posées sur un lit de grains de cafés sur une plaque au four préalablement chauffée à 160 °C pendant 25 minutes. Vérifier la cuisson.

TUILE DENTELLE DE CAFÉ BRÛLÉ
Torréfier le café moulu dans une poêle bien chaude. Mélanger l'ensemble des ingrédients avec le café. Recouvrir finement le fond de la poêle bien chaude avec le mélange et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau.

DRESSAGE
Placer la carotte dans le fond d'une assiette. Ajouter le chou effeuillé. Déposer des pointes de confit sur les légumes. Poser une belle tranche de veau. Verser le jus réduit sur la viande. Disposer les morceaux de tuile en équilibre sur l'assiette.

SHOP IN DIJON
Les commerçants du centre-ville ont désormais leur plateforme de vente en ligne ! Bons plans, Paniers des Halles livrés directement chez vous, et toujours toute l'actualité du centre-ville dijonnais.

Ingrédients à commander sur
www.shop-in-dijon.fr

- Le Panier des Halles pour 4 personnes

ARTS & GASTRONOMIE®

ÉDITION BOURGOGNE

L'art de vivre au fil des saisons

#59 - HIVER 2021