

Jarret de veau au muscat de Beaumes de Venise

Pour 4 personnes :

Du jarret de veau avec l'os ficelé

Une bouteille de muscat de B de V

250 gr d'olives noires

3 oignons blancs

5 carottes

Huile d'olive

Sel et poivre, herbes...

- Eplucher les carottes et les oignons, couper les carottes en dés et les oignons en fines lamelles.
- Dans une cocotte faire dorer de tous côtés le veau dans l'huile d'olive. Retirer la viande.
- Faire de même avec les carottes et les oignons, jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
- Déglacer avec un verre de vin, laisser cuire à petit feu 20 mn à couvert.
- Remettre la viande, ajouter les olives, le bouquet garni.
- Verser le reste de la bouteille de Beaumes, couvrir de nouveau et mettre au four 2 à 3 h à 150° au minimum.

Servir avec des pommes de terre, ou des pâtes ou du riz ou un légume vert.



