



Jarret de veau à la sauge et ses fèves des marais

Jarret de veau à la sauce (pour 4 pers)

- 4 tranches de jarret de veau
- 2 tomates (coupées en dés)
- 3 branches de sauge
- 1 oignon rouge
- 4 carottes
- 1 verre de vin blanc sec
- 12 baies de genévrier
- Sarriette en poudre
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- Sel, poivre du moulin

1. Grattez et émincez les carottes puis émincez l'oignon.
2. Farinez les tranches de veau et salez et poivrez. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, lorsqu'il est bien mousseux, faites-y dorer les tranches de veau sur les deux côtés.
3. Ajoutez alors les légumes émincés, les baies de genévrier concassées, saupoudrez d'un peu de sarriette. Mouillez avec le vin blanc, salez et poivrez. Laissez mijoter pendant +/- 60 minutes.



Fèves des marais (pour 4 pers)

- 600 g de fèves des marais surgelées
- 25 cl de crème fraîche
- 250 g de tagliatelles
- Sel, poivre du moulin

1. Ecossez les fèves des marais, cuisez-les à l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes.
2. Rafraîchissez. Sortez-les de leur enveloppe verte et mettez-les dans une sauteuse.
3. Ciselez finement la sauge que vous aurez bien rincée.
4. En cours de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de vin blanc, si la préparation devient trop sèche. 10 minutes avant la fin de la cuisson, vous ajoutez la sauge ciselée et mélangez- le tout. Ajoutez 4 cuillères à soupe de dés de tomates.
5. 10 minutes avant de servir, mouillez les fèves à hauteur avec de la crème, salez, poivrez, ajoutez une pincée de sarriette et faites réduire la crème de moitié !
6. Servez sur assiette avec des tagliatelles au beurre frais.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_jarret-de-veau-a-la-sauge-et-ses-feves-des-marais?id=8090711&emissionId=5931