

Recette Jarret de veau de Chalais au pineau blanc

Recette créée et réalisée pour l'émission « Météo à la Carte » sur France 3 diffusée le 16 février 2016.

Pour 2 à 3 personnes
Cuisson : 2 h à 2h30

Ingrédients :

1 jarret de veau avant de 1,5 kg (ou arrière, plus charnu, de 2 kg environ); 100 g de poitrine fumée en une tranche, coupée en morceaux; 50 cl de pineau blanc des Charentes; 30 cl de fond de veau; 10 cl de crème liquide entière 1 oignon (100 g) épluché, coupé en deux; 1 à 2 carottes épluchées et coupées en lamelles épaisses; quelques branches de thym, 2 feuilles de laurier; dans une boule à épices : quelques grains de poivre noir, baies de genièvre et clous de girofle; 250 g de champignons de Paris (lavés et émincés); 2 échalions; huile, beurre, sel, poivre

Réalisation :

Faire revenir le jarret dans une cocotte (en ajoutant la crosse, le gros os au bout à faire détacher par le boucher) dans un peu de matière grasse avec la poitrine fumée en salant et poivrant.

Ajouter l'oignon, les carottes, remuer et déposer la boule à épices.

Verser le pineau, le fond de veau, porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser cuire à feu doux 2 h à 2h30 en retournant la viande 2 à 3 fois (le jarret doit être très tendre, la viande se détache facilement de l'os, poursuivre



si nécessaire).

Pendant ce temps, préparer les champignons : éplucher et émincer finement les échalions, les mettre à fondre dans un petit morceau de beurre, ajouter les champignons émincés, saler et couvrir pour faire rendre l'eau puis finir sans couvercle pour faire évaporer l'eau de cuisson.

Quand le jarret est cuit, prélever 20 cl de jus de cuisson, le mettre dans une petite casserole sur le feu en portant à ébullition et faire réduire d'1/3 environ.

Ajouter la crème liquide et faire réduire à nouveau quelques minutes jusqu'à épaississement.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si besoin, verser un peu de sauce dans les champignons et le reste en saucière.

Sortir le jarret, détacher des morceaux en les plaçant sur un plat de service et en les entourant des champignons et des légumes de cuisson compotés.

Servir la sauce à part.

Restaurant : Le Saveur-Vivre à La Rochelle

Ce restaurant, avec sa salle moderne et chaleureuse, est situé dans une petite rue proche de la Place de Verdun, ce qui résout le souci de stationnement grâce au parking qui se trouve sur cette place.

Léa et Christophe vous accueillent dans une ambiance détendue et autour d'un service attentif. Ils vous proposent un concept qui repose sur une carte offrant le choix entre quatre entrées, quatre plats et quatre desserts... une carte courte qui respecte la saisonnalité et la fraîcheur des produits.

La cuisine savoureuse et originale est réalisée par le Chef Philippe Peguy, qui a travaillé au Bristol à Paris aux côtés d'Eric Frechon, un des grands Chefs étoilés.

Le midi en semaine, une formule permet de déjeuner pour 12, 16 ou 19,50 € selon le nombre de plats choisis. Le soir, un Menu de Printemps à 29,50 € comprend entrée, plat et dessert.

Les vins offrent un choix parmi les différentes régions ainsi que plusieurs références étrangères. Quelques exemples de plats, en photos ci-dessous de gauche à droite : Teriyaki de maquereaux aux graines de sésame, salade de chou chinois au pistou; pastilla d'épaule d'agneau au tandoori et citron confit, purée de pois chiches à l'huile de sésame grillé et piquillos; fin sablé aux agrumes, citron en mousse légère et tuile croustillante.

Le Saveur-Vivre : une enseigne à noter assurément dans son carnet d'adresses gourmandes !



Saveurs de l'Abbaye

20 rue Rambaud - 17000 La Rochelle - Tél. 05 46 52 28 27
(restaurant fermé dimanche et lundi)

Fête du veau de Chalais le 16 mai

L'Association pour la Promotion du Veau de Chalais a organisé de nombreuses animations, dont une démonstration de chiens de troupeaux et la pesée des meilleurs veaux.

Le truculent Piqthiu, animateur à France Bleu La Rochelle (en photo avec Sylvie Blanchard, Présidente de l'Association), a organisé un concours de paupiettes de veau pour partager diverses manières de préparer ce plat familial... un bel échange qui a déterminé cinq gagnants.



Agenda

Abbaye de Fontdouce : Festival du 25 au 29 juillet

L'équipe de l'Association de l'Abbaye de Fontdouce (AGC) a présenté le 20 mai le programme pour cet été. Thibaud Boutinet, fils et neveu des propriétaires de l'Abbaye, a rappelé les étapes de rénovation du lieu et Bertrand Collard, Président de l'AGC et Directeur du Festival (en photo devant la salle capitulaire), a détaillé le programme qui s'annonce d'une grande richesse, entre classique, jazz, musiques du monde et artistes de grande renommée.

Renseignements : 05 46 74 77 08.



Hommage à Jacqueline Ury : journaliste gastronomique

Journaliste de talent, amoureuse inconditionnelle de la cuisine et du vin, Jacqueline Ury est décédée le 4 mai dernier lors d'une intervention chirurgicale. Elle a œuvré sans relâche pour l'APCIG (Association Professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin), dont elle était Secrétaire Générale et Trésorière Générale, apportant son aide précieuse et fidèle aux équipes. Longtemps Chef de Rubrique Gastronomie du grand quotidien Le Parisien Libéré, également co-fondatrice et gérante de France Elite Gourmet (sélection de vins et spiritueux dans différents terroirs de France), Jacqueline Ury, auteur d'ouvrages de recettes, était une chroniqueuse gastronomique bienveillante... d'ailleurs elle se définissait comme « observateur » et non pas comme « critique ». La profession perd une grande dame au parcours exemplaire, que les villes de Châteaubernard et Cognac avaient eu l'honneur d'accueillir en 2011 lors des Rencontres autour du Livre Culinaire.



De gauche à droite, lors d'un événement de l'Apig : Roland Escaig, Vice-Président, Shi Min Chen, restaurant Zen Garden Paris, Jacqueline Ury, Jean-Yves Laurent-Lefèvre, Vice-Président, Claire Delbos et Jean-Claude Mariani, Co-Présidents.

LIVRES du mois

« Guide des organismes exotiques marins », de Philippe Gouletquer, éditions Belin (32,90 €). Directeur Scientifique Adjoint à l'Institut Français pour l'Exploitation de la Mer (Ifremer) à Nantes, en charge des questions de biodiversité marine et côtière, Philippe Gouletquer, spécialiste en écosystèmes marins, a publié ce guide, le premier consacré aux plantes et animaux marins exotiques, riche de 130 espèces faisant chacune l'objet d'une description précise.



« La cave impériale », de Bruno Albert, éditions Féret (17,50 €). Ce roman, troisième volume d'une saga historique, nous emmène aux quatre coins du monde, des Pyrénées en passant par le Mexique, jusqu'en Orient, pour nous faire découvrir les véritables sources du vin. La suite d'« Un Souper en Médoc » et du « Conclave de Bordeaux » continue de nous entraîner dans le monde de Bérénice de Lignac et celui du vin majestueux du Second Empire français.