

Jarrets de veau à la tessinoise

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 jarrets de veau (de 200 g env.)

1 c. à c. de sel

1 pincée de poivre

2 c. à s. de farine

1 c. à s. de graisse végétale

100 g de céleri

60 g de carottes

150 g de poivron

1 oignon (80 g env.)

2 brins de persil

1 petite boîte de tomates pelées
(240 g)

2 dl de vin blanc

3 dl d'eau

$\frac{3}{4}$ de c. à c. de thym, de romarin et de
marjolaine

$\frac{1}{2}$ citron (zeste)

Préparation

Saler et poivrer les jarrets, les tourner dans la farine et les saisir de toute part dans la graisse.

Laver et éplucher les légumes, les couper en julienne. Hacher menu oignon et persil.

Retirer la viande de la casserole. Etuver les légumes, mouiller avec tomates, vin et eau. Ajouter

les fines herbes et la viande. Laisser mijoter à couvert et à petit feu pendant 1 h. à 1 h. 30.

Laver le citron, râper le zeste et l'ajouter avant de servir. Accompanyer de riz et de salade printanière.