

Jarret de veau aux champignons

Pour 4 personnes: 6 portions de jarret de veau; sel, poivre; 2 cuillerées à soupe de graisse; 1 oignon; 500 g de champignons de Paris; condiments en poudre; 1 pincée de marjolaine; 1 verre de vin blanc; 1 cuillerée à soupe de purée de tomate; 2 dl de bouillon de viande; 1 gousse d'ail; le zeste d'un demi-citron; un peu de persil haché; 1 petit morceau de beurre.

Enduire les jarrets de sel et de poivre, les saisir tout le tour dans la graisse et les mettre dans une cocotte. Faire revenir l'oignon haché et les champignons coupés en lamelles dans le reste de graisse, assaisonner avec les condiments et la marjolaine. Ajouter la purée de tomate et le vin blanc, porter à ébullition et ajouter le tout aux jarrets. Laisser mijoter ceux-ci à couvert pendant une bonne heure; pendant ce temps, verser peu à peu le bouillon dessus. Pour terminer, tourner brièvement dans le beurre les gousses d'ail finement hachées, le persil et le demi-zeste de citron coupé en fines lamelles. Répartir le tout sur les jarrets.