

# JARRET DE VEAU



## INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Jarret de veau	P	2
Carottes	kg	0,300
Oignons	kg	0,300
Fond de veau lié	l	0,500
Tiges de persil	p	Pm
Tomates	kg	0,100
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

Parer

Colorer

Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur

Mettre en sachet

Assaisonner

Ajouter la garniture aromatique

Ajouter le fond de veau à l'un des jarrets

Mettre sous vide

Cuire au bain-marie (66°C)

Durée de cuisson : 36 heures

Refroidir et stocker en chambre froide ou déconditionner

Dresser