



" Une fois que vous avez goûté à un vrai jus de veau maison, il n'y a pas de retour possible à son équivalent industriel. "

Simone

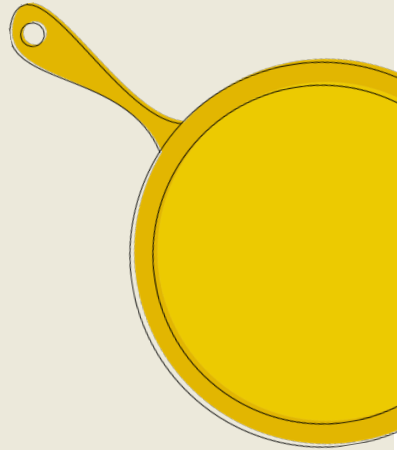
JUS DE VEAU

Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS


- 5 kg** d'os et de parures de veau
- 2** oignons
- 2** échalotes
- 1 tête** d'ail
- 1 bouquet** de thym
- Huile d'olive*

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

- 1.** Préchauffer le four à 220°C.
- 2.** Disposer les os et les parures de veau sur des grilles de cuisson et enfourner pour 1h30.

 **Assurez-vous de disposer un lèche-frite sous la grille de cuisson pour récupérer le gras de la viande qui va fondre pendant la cuisson.**

- 3.** Dans l'attente, éplucher les échalotes et les oignons et les couper en julienne.


- 4.** Dans une grande casserole, faire revenir à l'huile d'olive les oignons et les échalotes avec la tête d'ail coupée en deux et le thym. Laisser transpirer jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Éteindre le feu et conserver.

- 5.** Lorsque les parures d'agneau sont bien rôties, éteindre le four et ouvrir la porte. Laisser dégraisser ainsi pendant une quinzaine de minutes.

- 6.** Ajouter les parure de veau rôties à la casserole contenant les oignons et recouvrir d'eau. Cuire le jus pendant 8 à 10 heures à feu très doux. Le jus doit frémir sans bouillir.

- 7.** Transvaser le jus de veau dans une autre casserole en le filtrant. Laisser réduire à feu doux.

- 8.** Transvaser à nouveau le jus de veau dans un récipient en le filtrant puis conserver au congélateur.

 **Cette recette demande beaucoup de temps de cuisson! Préparez-là en grande quantité et conservez le jus de veau au congélateur dans des récipients proportionnels à la taille de votre foyer.**