

Jarret de veau au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

100 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Parmesan italien](#)
1 kg jarret de veau coupé en 4 tranches
100 g riz
50 g tomates concentrées
60 g beurre
2 dl eau
1 oignon
1 gousse d'ail
basilic, marjolaine
5 cl marsala ou banyuls
sel, poivre, safran

Préparation

Hachez l'oignon et l'ail. Dorez dans une cocotte avec 60 g de beurre. Ajoutez les tranches de jarret de veau. Assaisonnez fortement au moyen des épices et condiments. Ajoutez 2 dl d'eau et la tomate concentrée. Couvrez. Laissez mijoter 1 heure. Lorsque le jus est très court, versez 5 cl de marsala (en France, de banyuls rancio). Laissez encore un peu réduire. Sortez la viande. Mettez au chaud. Cuisez le riz à blanc durant 10 minutes seulement. Laissez-le gonfler autant de temps. Beurrez un plat. Débarrassez-y le riz. Nappez-le avec le beurre fondu. Diluez 1 pincée de safran dans 5 cl d'eau. Versez sur le riz avec le parmesan râpé. Dressez les tranches de jarret au milieu. Nappez avec la sauce réduite et passée. Poudrez encore de Parmesan râpé. Servez très chaud.