

Jarret de Veau à la Fondue de Chicons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| - CHICON(S) | 1 kg |
| - JARRET DE VEAU | 4 belles tranches |
| - HUILE D'OLIVE | 4 c à soupe |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - GINGEMBRE | en poudre (1 c à c) |
| - BOUILLON DE VOLAILLE | 250 ml |
| - THYM | |
| - LAURIER | |
| - PERSIL | |
| - SEL | |

Recette:

- Nettoyez et émincez les chicons.
- Faites dorer les tranches de jarret dans le Wok préalablement chauffé contenant l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Quand les tranches sont bien dorées, placez-les sur la grille et mettez à leur place dans le Wok, les chicons et l'oignon émincés. Laissez dorer légèrement.
- Ajoutez le gingembre et mouillez de bouillon.
- Posez les tranches de jarret sur les chicons.
- Joignez-y le thym et le laurier.
- Couvrez et laissez mijoter 1 heure.
- Parsemez de persil haché avant de servir

Boisson:

Un vin qui aura assez de nerf et de détente ; un *Chianti Classico* par exemple.

