

# Jarret

## Pour 2/3 Personne(s)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 4 h

Un jarret de 500 grammes  
50cl de vin rouge (bordeaux ou cotes du Rhône ..)  
Une feuille de laurier, sel, poivre,  
1 ou 2 gousses d'ail et une échalote finement émincée  
1 oignon piqué de clous de girofle  
Fenouil ou céleri

Faire dorer le jarret sur chaque face.

Ajouter l'échalote émincée (on peut singer la viande mais c'est pas obligé) puis arroser avec le vin à hauteur.

Ajouter 1 carotte en sifflets, le laurier, l'oignon Piqué, du sel, du poivre et pourquoi pas un peu de fenouil ou de céleri.

Mettre en cocotte au four à 150 degrés ou thermostat 5 pendant 4 heures

Ajouter 30 minutes si vous faites cuire 2 ou 3 jarret en fonction du nombre de convives.

Pour l'accompagnement : riz, purée, pâtes, légumes, champignons.. Comme vous voulez!