Impressionner vos invités avec un délicieux Jarret de veau français «Tour de Pise Montpak»

Portions 4-6

Au préalable:
Décongeler les jarrets de veau au réfrigérateur pendant la nuit.

Étape 1. Préchauffer le four à 400 ° F. Attacher le jarret de veau avec un cordon de boucher aux deux extrémités.

Étape 2. Badigeonner le jarret de veau avec de l'huile d'olive.

Étape 3. Rassembler les ingrédients suivants: sel, poivre, origan, thym, mélange d'épices Montréal et paprika fumé.

Étape 4. Dans un insert de cuisson, mélanger 1 cuillère à soupe de chacun des ingrédients énumérés à l'étape 3.

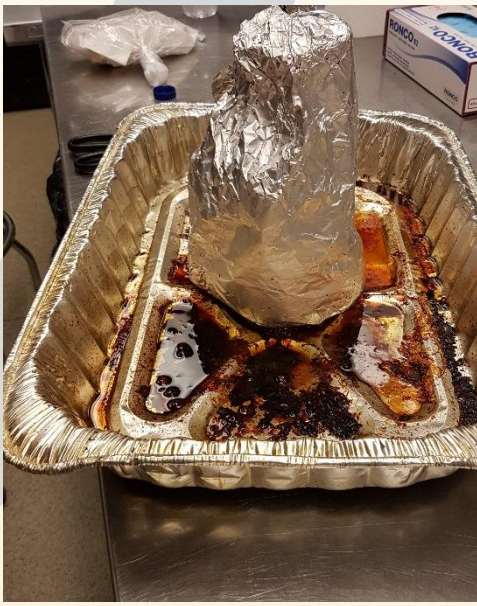
Étape 5. Frotter le jarret avec le mélange d'épices. Assurez-vous que le jarret est bien recouvert.

Étape 6. Placez le jarret sur une grande feuille de papier d'aluminium épais, (feuille assez grande pour couvrir complètement le jarret.)

Étape 7. Placez le jarret dans une rôtissoire en position verticale.

Étape 8. Placer le jarret dans le four et cuire pendant 1 heure. Réduisez le feu à 275 ° F et laissez cuire encore 2 heures.

Étape 9. Retirer du four et laisser reposer 15 minutes avant d'enlever le papier d'aluminium. Recueillir le jus de cuisson de la rôtissoire et du papier d'aluminium dans un bol.



Étape 10. Retirer le jarret de la feuille d'aluminium et placer sur un plateau de service.

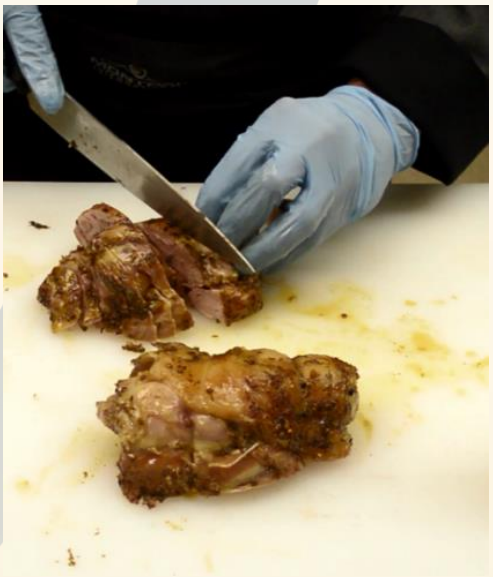
Étape 11. Garnir de légumes grillés.

Étape 12. Arroser le jarret et les légumes de jus de cuisson.

Étape 13. Couper et retirer le cordon de boucher.

Étape 14. Retirer la viande de l'os du jarret.

Étape 15. Trancher finement la viande.



Étape 16 Déposer la viande tranchée sur un plat de service et arroser de jus de cuisson.

Étape 17. Placer 4-5 morceaux de viande sur une assiette et accompagner de légumes grillés.
Sert 4 à 6 personnes.

Bon appétit!