

Jarret de Montbéliarde

au bouillon de Vin Jaune

■ Recette créée par Emmanuel Dumont, chef de la Table des Halles à Besançon.

INGRÉDIENTS, 1,5 à 2 kg jarret, de bœuf « race Montbéliarde », 1 bouquet garni, 1 oignon piqué, aux clous de girofle, 150 g de beurre, 1 bouteille, de Vin Jaune, « Clavelin 62 cl », 6 carottes épluchées, 6 navets ronds épluchés, 6 blancs de poireaux lavés, 6 pommes de terre « charlotte », épluchées, sel, poivre.

- 1 Faire revenir dans une cocotte le jarret avec le beurre et assaisonnez.
- 2 Mouillez avec le Vin Jaune et de l'eau à hauteur. Ajoutez le bouquet garni et l'oignon aux clous de girofle.
- 3 Faire cuire 2 heures à feu doux puis retirez le bouquet garni.
- 4 Ajoutez les légumes dans le bouillon et finir la cuisson environ 1 heure. Vérifiez l'assaisonnement.

!Vin conseillé : Vin Jaune, à servir entre 15° et 17° C, après l'avoir ouvert quelques heures avant.



Les accords parfaits

Le Vin Jaune se marie avec bonheur aux volailles et poissons à la crème ainsi qu'à la cuisine exotique. Goûtez-le avec une croûte aux morilles ! Il magnifie une cassolette d'escargots, les écrevisses, et accompagne merveilleusement le foie gras. Sa puissance en fait le meilleur révélateur des fromages, y compris les plus forts. Mais vous pouvez aussi le déguster en apéritif, tout juste agrémenté de quelques dés de Comté.