

RECETTE CUISINE des GONES

TERRINE DE JOUES DE VEAU AUX CAROTTES

8 à 10 Personnes

Ingrédients :

- 1 terrine rectangulaire de 24 sur 12 cm
- 1, 5 kg de joues de veau (parés par votre artisan-tripier)
- 1 pied de veau blanchi et coupé en deux dans la longueur
- 1 kg de carottes
- 2 oranges non traitées
- 1 pamplemousse non traité
- 1 bouquet de coriandre
- 1 branche de céleri
- 2 gros oignons
- 1 bouquet garni
- 1/2 l de vin blanc moelleux
- 2 litres de bouillon de volaille (à partir d'un concentré)
- Quelques grains de coriandre
- Quelques grains de poivre
- Quelques grains de cardamome
- Huile de tournesol
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Recette:

- **La veille** : préparez la terrine
- Coupez les joues de veau en cubes de 2 cm.
- Épluchez les oignons et la branche de céleri.
- Coupez le tout en petits dés.
- Prélevez le zeste des oranges et du pamplemousse.
- Pressez séparément les fruits pour en extraire le jus.
- Dans une grande cocotte, faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol et faites dorer les cubes de joues de veau, par petites quantités, en les retirant au fur et à mesure.
- Réservez.
- Mettez oignons et céleri dans la cocotte, laissez légèrement blondir, remettez les
- cubes de viande, salez, poivrez, mouillez avec le vin et laissez légèrement évaporer.
- Ajoutez la moitié du jus des oranges et la moitié du jus de pamplemousse, réservez-le
- jus des fruits restant au réfrigérateur.

- Mettez le pied de veau, les zestes d'oranges, le bouquet garni, le bouillon de volaille et les épices.
 - Portez à ébullition, couvrez la cocotte et laissez cuire à frémissement 2h30 à 3 heures.
 - Pelez les carottes et ajoutez-les dans la cocotte, 20 minutes avant la fin de la cuisson.
 - En fin de cuisson, sortez à l'écumoire, les carottes, le pied de veau et les morceaux de joues.
 - Coupez la chair du pied en dés, les carottes en rondelles.
 - Réservez.
 - Filtrez le jus de cuisson et réservez-le.
 - Conservez quelques brins de coriandre pour la décoration, effeuillez et ciselez le reste.
 - Détaillez le zeste d'un demi-pamplemousse en fines lanières.
 - Plongez-les, pour les blanchir, 2 à 3 fois de suite dans une casserole d'eau bouillante.
 - Égouttez et passez sous l'eau froide à chaque fois, séchez.
 - Mélangez bien les dés de joues et de pied de veau avec les carottes, la coriandre hachée, la moitié des zestes de pamplemousse blanchis.
 - Répartissez dans la terrine et recouvrez du jus de cuisson.
 - Laissez complètement refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant 12 heures minimum.
- Le jour même :**
- Faites réduire d'1/3 les jus d'orange et de pamplemousse restants, laissez refroidir.
 - Préparez une sauce en mélangeant ce jus à quelques cuillerées d'huile d'olive, sel, poivre et le reste des zestes de pamplemousse blanchis.
 - Servir la terrine en tranches, décorées de brins de coriandre.
 - Accompagnez de la sauce au pamplemousse

- **Source produit Tripier**

Bon Appétit

