

## Jarret de veau braisé aux pêches rôties

(pour 4 personnes)

« La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire. » Telle est la philosophie de **Guy Savoy**, affichée à l'Hôtel de la Monnaie à Paris où son restaurant est établi. Les trois étoiles du *Guide Michelin* agrémentent idéalement le luxueux bâtiment où l'art contemporain le dispute à l'architecture classique. À table, la même harmonie définit l'interprétation sans cesse perfectionnée de la cuisine française selon Guy Savoy. Rien d'étonnant à ce qu'il soit en tête de *La Liste*, classement des 1 000 meilleurs restaurants du monde, obtenu par le croisement des appréciations de 970 guides et médias gastronomiques dans 200 pays.

### Jarret de veau

1 jarret de veau de 1,8 à 2 kg  
2 cl d'huile de pépins de raisin  
30 g de beurre  
2 oignons  
2 carottes  
1 feuille de laurier  
1 branche de thym  
10 grains de poivre noir  
40 g de gros sel  
2 litres de jus de veau  
Sel fin  
Poivre du moulin

Parer le jarret, le saler, le poivrer, puis le colorer sur toutes les faces dans l'huile et le beurre à feu doux. Le débarrasser dans un faitout. Éplucher et tailler grossièrement les oignons et les carottes. Les mettre dans le faitout avec le jarret, le thym, le laurier, le poivre en grains et le gros sel. Mouiller avec le jus de veau. Porter à ébullition. Couvrir à l'aide d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium et cuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 2 h 30 environ.

### Pêches

4 pêches jaunes pas trop mûres  
20 g de beurre

Plonger les pêches 1 minute dans l'eau à ébullition, puis dans l'eau glacée afin de pouvoir les éplucher. Couper deux gros oreillons dans chacune des pêches, puis des petits dés dans la chair restante autour du noyau. Poêler les oreillons et les dés au beurre noisette, puis les conserver au chaud dans la poêle.

### Dressage

Une fois le jarret cuit, le débarrasser dans un plat de présentation assez grand pour placer les oreillons de pêches tout autour.

**La pêche est l'ingrédient fédérateur de cette recette, et la richesse aromatique du jarret rejoint la complexité de Château de Fargues.**