

*La Forge*LA CUISINE
DE LA FORGE

Par Gisèle Sonnard

Jarrets de veau aux champignons

Au mois de février, il peut faire parfois bien froid, donc un mets réchauffant, présenté à table dès sa sortie du four dans son plat de cuisson, sera certainement apprécié de vos convives. Au retour d'une journée de ski ou de chasse au renard dans mon canton de Vaud, que diriez-vous de leur offrir mes

**JARRETS DE VEAU
AUX CHAMPIGNONS**

Pour 4 personnes, il vous faudra:
4 tranches de jarret de veau de 4 à 5 cm d'épaisseur (osso-buco)
250 g de petits champignons de Paris, de préférence bruns
2 échalotes épluchées et finement hachées
2 gousses d'ail dégermées
1 dl de vin blanc sec
1 tasse à café de bouillon
1 jus d'un demi-citron
125 g de beurre fondu, dit beurre à rôti
1-2 cuillères à soupe de farine
Sel et poivre blanc.



Tarte aux poires



Salez, poivrez et farinez les deux faces des jarrets et dans une grande poêle à bords assez hauts faites-les bien dorer au beurre fondu en les retournant à l'aide d'une spatule, puis déposez-les, sans les superposer, dans un grand plat à cuire, de préférence en terre cuite vernissée, ajoutez-y le hachis d'ail et d'échalotes, le vin blanc et le bouillon, puis glissez-le au four à 175° C pour une heure, en arrosant vos jarrets une ou deux fois.

Pendant ce temps, à l'aide d'un pinceau, sous le robinet d'eau froide, nettoyez soigneusement les petits champignons de Paris, puis dans la poêle dans laquelle vous avez fait dorer vos jarrets, faites-les rendre leur eau de végétation à feu assez joyeux, dans un filet d'huile d'olive ou une cuillère à moka de beurre fondu pendant environ 2 minutes, puis retirez-les sur une grande assiette. Egouttez-les et gardez-les en attente.

Vos jarrets cuisent au four depuis environ 1 heure, ajoutez-y tous les petits champignons précuits, très légèrement salés, poivrés et mouillés du jus du demi-citron et remettez votre cocotte au four pour 30 minutes à la même température.

Après cette heure et demie de cuisson à feu assez doux, vos «osso-buco» à la mode de «La Forge» sont cuits. Vous les offrirez à la famille avec, par exemple, un risotto au safran ou à la tomate, voire une purée de pommes de terre légèrement parfumée à l'huile d'olive.

Un conseil: prévoyez une petite tranche de pain légèrement grillé par personne; certains de ma connaissance aiment bien les petites tartines à la moelle et dans l'os de vos jarrets de veau il y en a un peu, alors...

Pour un goûter d'hiver, je vous propose de préparer, comme moi, une délicieuse

TARTE AUX POIRES

Pour mon moule à gâteau en verre pyrex de 28 cm, j'ai utilisé:

1 abaisse de pâte brisée, sucrée (du pâtissier de Rolle)

6 belles poires mûres, épépinées et épluchées

30 g de sucre brut, brun

le creux de la main de raisins secs sans pépins

1 pointe de couteau de cannelle en poudre

le jus d'un demi-citron

½ dl de crème entière, fraîche, liquide.

Foncez votre moule à tarte beurré et fariné avec l'abaisse de pâte brisée sucrée, piquez-la à la fourchette et saupoudrez-la d'un mélange fait de sucre brun et de cannelle en poudre. Gardez en attente au frais et faites préchauffer votre four à 220° C. Epluchez, épépinez vos poires et râpez-les

à la râpe à rösti (grossière), mouillez avec le demi-jus de citron en remuant à la fourchette et repartissez le tout sur votre fond de tarte en le lissant à l'aide d'une spatule, ajoutez encore le demi-décilitre de crème liquide en tournant la plaque entre vos mains. Saupoudrez d'un rien de sucre brun.

Cette tarte sera cuite au four à 220° C durant 35 à 40 minutes. Après ce temps, sortez-la du four et laissez-la bien refroidir à la température de la cuisine avant de la démouler délicatement.

Cette tarte vous vaudra des compliments, elle est vraiment très, très bonne. Essayez-la lors d'une visite de vos petits-enfants...

Une remarque: si cette tarte n'est pas destinée à des enfants mais à des amis adultes, à la demi-crème vous pourriez encore ajouter un tout petit verre d'eau-de-vie de poire williams. Qu'en pensez-vous?

Avec toutes mes amitiés à vous et à vos familles.