

ingrédients: 4 morceaux de jarret de veau - Moutarde provençale Clovis - 20 cl de bière blonde - 6 cuillères à soupe de pulpe de tomates - 1 cuillerée à café de concentré de tomates - farine - paprika doux - sel - poivre - thym frais - huile d'olive.

Tartinier généreusement les morceaux de jarret de veau de moutarde provençale. Puis les passer dans la farine rapidement. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire dorer quelques minutes de chaque côté.

Ajouter le paprika, la pulpe de tomates puis la bière. Laisser quelques minutes à feu moyen, ajouter ensuite le concentré de tomates, saler, poivrer et ajouter le thym frais. Laisser cuire à feu doux et à couvert pendant au moins 1 heure. vérifier la cuisson, la viande doit être très tendre. Au besoin, rajouter un peu d'eau si la sauce est trop réduite et prolonger la cuisson.

