



**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 117 mn + 25 min pour le veau**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

1 jarret de veau désossé, coupé en 2, chaque moitié ficelée en rôti  
3 dl de vin blanc  
70 g de carotte  
70 g de navet  
100 g de petits champignons de Paris  
75 g de beurre  
50 g de farine tamisée  
200 g de riz bomba ou de tout autre riz rond  
1 cuillère à soupe de moutarde de Meaux (ou de moutarde à l'ancienne)  
10 cl de crème fraîche  
Sel

- Porter de l'eau à ébullition dans une grande casserole. Y plonger le jarret de veau et, à partir du départ de l'ébullition, le faire blanchir quelques minutes, puis l'égoutter.
  - Vider l'eau de la casserole, y verser 2 litres d'eau, porter à ébullition, saler très légèrement et y faire cuire le jarret pendant 25 minutes à frémissement.
- Pendant ce temps, couper la carotte et le navet en bâtonnets. Nettoyer et laver les champignons de Paris.
- Quand la viande est presque cuite, la retirer, enlever la ficelle et la réserver.
- Faire bouillir le jus de cuisson afin de le réduire à 1 litre. Filtrer ce jus à travers une passoire fine et le maintenir au chaud.
- Préchauffer le four à 150°C (th. 5).
- Faire fondre 50 grammes de beurre dans une cocotte. Y faire revenir doucement la viande sans la laisser colorer. La saupoudrer de farine, faire cuire encore quelques minutes, déglacer au vin blanc et réduire puis ajouter le jus de cuisson bien chaud. Sur feu vif, faire bouillir et laisser réduire le jus à 50 centilitres, puis retirer la viande et la réserver. Maintenir le jus de cuisson au chaud.
- Dans la paella, faire fondre le beurre restant et y mettre à suer les légumes quelques minutes sur feu doux. Ajouter la viande, puis le riz, et nacer celui-ci jusqu'à ce que les grains soient translucides, sans les laisser brûler. Ajouter la moutarde et mélanger le tout en raclant le fond de la paella avec une spatule en bois. Verser le jus de cuisson bien chaud et porter le tout à ébullition.
- Mélanger les ingrédients et les répartir harmonieusement dans la paella. Programmer un minuteur sur 17 minutes. Au bout de 5 minutes, le riz doit affleurer à la surface du liquide.
- Goûter et saler en tenant compte de l'évaporation qui concentrera toutes les saveurs.
- Poursuivre la cuisson sur feu très doux.
- Ajouter la crème et la mélanger intimement avec le bouillon.
- Ajouter le jarret et mettre la paella au four.
- Au bout de 12 minutes, retirer la paella du four.
- La laisser reposer et servez.