

## **Paleron sauce au foie gras**



**Pour trois-quatre personnes**

**Pour la sauce au foie gras**

- 200 g de bloc de foie gras.
- 4 gros morceaux de queue de bœuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 petit oignon
- 2 carottes
- 1 blanc de poireau
- 2 clous de girofle
- 1 pincée de macis (à défaut, de noix de muscade)
- 1 feuille de laurier
- 1 petite branche de thym
- 5 cl de cognac
- 5 cl de Rancio
- 1 échalote
- Sel, poivre

**Pour la viande**

- 800 g de paleron
- 1 blanc de poireau
- 1 navet
- 2 petites carottes

La sauce se fait en deux parties : il faut d'abord faire ce que j'ai appelé le bouillon corsé, puis la sauce. Il faut donc absolument s'y mettre la veille pour pouvoir dégraisser le bouillon, sinon ce sera immangeable.

### **La veille**

Dans une casserole ou cocotte, faire revenir l'oignon émincé avec un peu de beurre (15 g environ). Ajouter la carotte coupée en petits dés (brunoise si on veut se la péter), puis le poireau coupé en petits morceaux également. Lorsque les légumes commencent à suer, ajouter les morceaux de queue de bœuf et faire dorer sur tous les côtés.

Verser le cognac, mélanger et porter à ébullition jusqu'à ce que l'alcool soit évaporé. Baisser la chaleur, recouvrir d'eau, ajouter le laurier, le thym, les clous de girofle et le macis, poivrer et verser une grosse pincée de gros sel. Couvrir et laisser cuire trois heures à feu doux en surveillant pour ne pas que ça déborde.

Le même jour, mettre le paleron dans une marmite haute et recouvrir d'eau froide. Ajouter une bonne pincée de gros sel et porter à ébullition.

Ecumer jusqu'à ce que plus aucune mousse ne se forme, puis couvrir et laisser cuire deux à trois heures, jusqu'à ce que la viande soit complètement fondante.

Laisser les deux préparations refroidir puis les mettre au frigo (ou sur le balcon si vous en avez un et que winter is here), c'est indispensable, ça permettra au gras de figer, sinon on ne pourrait pas dégraisser. Pour le bouillon corsé, retirer les morceaux de queue de bœuf avant de mettre au frais. On ne jette surtout pas la viande. On l'effiloche et on s'en sert dans une sauce tomate, dans un hachis, dans un risotto ou dans une salade de patates tièdes....

### **Le jour J**

Sortir les deux marmites et dégraisser les préparations le plus possible. C'est très facile, la graisse a formé une pellicule sur le dessus.

Dans la marmite du paleron, ajouter la carotte épluchée et coupée, le poireau et le navet et remettre à cuire doucement.

Avec un chinois, filtrer le bouillon corsé, en écrasant bien avec un pilon la garniture de légumes pour libérer un maximum d'arômes.

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote grossièrement émincée dans un peu de beurre. Lorsque l'échalote commence à être transparente et moelleuse, verser le Rancio et porter à ébullition. Laisser bouillonner deux minutes, puis baisser la chaleur et ajouter le bloc de foie gras coupé en morceaux. Verser trois grosses louches de bouillon, poivrer et laisser chauffer cinq minutes en mélangeant souvent. Ajouter la crème, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Goûter et rectifier l'assaisonnement, puis couvrir et maintenir sur une source de chaleur douce.

Déposer le paleron sur une planche et laisser la viande reposer une dizaine de minutes.

Découper des tranches, en déposer une dans chaque assiette et napper de sauce. Servir avec une purée, des pâtes fraîches ou des pommes vapeur. J'avais fait une purée patates douce/pommes de terre.