



PALERON DE BŒUF EN GELÉE DE CIDRE CORSE AU POMMEAU

Préparation

1. Découper des bâtonnets de lard fumé de 5 mm de côté sur environ 8 de long et placer 1 heure au congélateur. Larder la pièce de bœuf dans sa largeur sur 2 rangs en la transperçant avec un couteau fin qui sert ensuite de guide au morceau de lard raidi par le froid. Mettre la pièce à mariner dans le cidre avec le genièvre, le poivre, le laurier et le persil environ 30 minutes, le temps d'éplucher et tailler les légumes de garniture.
2. Dans la cocotte minute, faire colorer les carottes coupées en lanières de 3 à 4 mm d'épaisseur et l'oignon émincé (en rondelles) avec un peu d'huile de tournesol et les 40g de sucre. On doit obtenir une couleur caramel foncée, ajouter alors le vinaigre de cidre et retirer du feu.
3. Mettre la pièce de bœuf sur son lit de carottes et oignons, mouiller avec la marinade, ajouter le céleri et le sel. Porter à ébullition à découvert en écumant 3 à 4 fois pour épurer le bouillon le plus possible. Cuire à couvert 1h15 à partir du chant de la cocotte. Retirer la pièce de bœuf et les légumes, conserver les carottes uniquement et réserver au frais. Laisser évaporer (réduire) le jus de citron des trois quarts. Chauffer et flamber le pommeau et y faire fondre les 10 feuilles de gélatine préalablement trempées à l'eau froide. Verser le tout dans la réduction de cidre.
4. Montage de la terrine : trancher la pièce de bœuf froid en 3 ou 4 dans le sens de la longueur, garnir une terrine d'une mince couche de gelée dans le fond puis d'une tranche de bœuf, à nouveau un peu de gelée et ainsi de suite jusqu'à la fin. Verser alors le reste de gelée sur la terrine et bien tasser. Laisser prendre 5 à 6 heures au réfrigérateur.
5. Découper en tranches comme une terrine classique et déguster avec une vinaigrette aux câpres, moutarde à l'ancienne et vinaigre de cidre, et un verre du même cidre que la cuisson.



Ingédients

1 pièce de 1 à 1,5 kg de bœuf paré et dégraissé
200 g de lard fumé
4 carottes
1 oignon
1 branche de céleri
8 queues de persil
½ feuille de laurier
10 grains de poivre
5 grains de genièvre
40 g de gros sel
2 bouteilles de cidre brut
15 cl de pommeau
40 g de sucre
5 cl de vinaigre de cidre
10 feuilles de gélatine