



POTÉE BOULANGÈRE AU BŒUF FERMIER DU MAINE MIJOTÉE A L'ÉTOUFFÉE AU CHAMPAGNE MADÉRISÉ

Préparation

La veille :

1. Blanchir fortement la joue, le pied et la queue, puis égouttez en jetant l'eau
2. Couper en grosses lanières tous les morceaux de viande
3. Saler à raison de 12 grs au kg, poivrer puis mettre à mariner la nuit avec les oignons, les carottes, le céleri, le persil plat, l'ail émincé grossièrement et la bouteille de champagne (un vin blanc nature de Chardonnay peut aussi bien faire l'affaire), thym, laurier

Le lendemain matin :

1. Coupez de grosses rouelles de pommes de terre à chair ferme (genre ratte)
2. Puis dans une terrine haute, alterner une couche de pommes de terre, viande et légumes aromatiques jusqu'à hauteur.
3. Verser la marinade dans la terrine, puis mouiller à hauteur avec le bouillon.
4. Couvrir avec le couvercle puis sertir les bords avec une pâte à sel.
5. Ce plat d'un prix de revient très abordable devra mijoter 2 à 3 heures dans un four à température de 180° à l'étouffée afin de préserver tous les parfums d'une viande de qualité.

PS : casser la croûte pour ouvrir le couvercle sur la table afin que tous les convives puissent humer ce parfum concentré qui dégage de la terre.

Servir un plat unique avec une salade de mache et betteraves rouges (comme en champagne pouilleuse).



Pour 6 personnes

Ingrédients

1 joue de bœuf
500 g de Macreuse
500 g de Queue de bœuf
1 pied
500 g de pommes de terre
3 oignons
2 gousses d'ail
Céleri en branche
3 carottes
Thym, laurier, persil plat, sel
poivre
1 bouteille de champagne
madérisé (*vieux
champagne qui a perdu ses
bulles*). Un vin blanc nature
de Chardonnay peut aussi
bien faire l'affaire
1.5 l de bouillon de bœuf ou
jus du pot au feu

