

PIEDS DE PORC

Recette du terroir

Réalisation

Se procurer des pieds de porc avants fendus par votre boucher.

Dans une cocotte après les avoir farinés, les faire revenir dans l'huile avec des oignons coupés en morceaux.

Les enlever et réserver pour laisser roussir les oignons ; à ce stade ajouter le vin rouge "Madiran" par exemple et faire chauffer. Quand le vin est bien chaud, remettre les pieds en ajoutant deux carrés de bon chocolat noir, une cuillère d'armagnac, quelques grains de poivre et un peu de gingembre en poudre.

Cuisson 4 heures

Recommandé :

Le vin doit couvrir les pieds. La cocotte doit rester couverte, la cuisson sur feux doux.

Le vin Hypocras convient parfaitement.

Un peu avant la fin de la cuisson, ajouter des oignons grelots caramélisés.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

COQ AU VIN

Ingrédients pour 6 personnes (Cuisson 2H30)

- Un coq à chair ferme de 2 Kg
- ½ verre d'Armagnac
- 1 l de bon vin rouge Côtes de Saint Mont
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 150 g d'oignons
- 200 g de lardons de poitrine
- 1 branche de thym 1 branche de romarin
- Sel et poivre du moulin 12 grains de genièvre

Réalisation

Faire revenir dans une cocotte les lardons et les oignons, laisser dorer, les retirer. Mettre alors à blondir les morceaux de volailles, saler et poivrer, saupoudrer avec la farine, laisser prendre couleur et ajouter l'Armagnac, flamber sans laisser noircir la farine.

Remettre les lardons et les oignons avec les morceaux de coq, ajouter les branches de thym et romarin et lentement la bouteille des Côtes de Saint Mont rouge. Amener à ébullition et laisser cuire une heure.

Retirer alors les morceaux pour faire réduire la sauce ½ heure. Suivant la consistance de la sauce remettre la volaille et cuire une heure à feu doux.

Les vins d'accompagnements seront les mêmes que ceux qui ont servi à préparer le plat.,

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*

DAUBE DE NOËL A LA GASCONNE

C'est un plat d'hiver qu'il est préférable de faire quelques jours à l'avance pour le réchauffer au moment de servir ; sa saveur en est accrue.

Pour 6 personnes 1,500 Kg de bœuf (macreuse, paleron ou aloyau bien persillé). Le tout avec os et un demi-pied de veau.

Réalisation

La marinade : 1 litre de bon vin rouge corsé, 4 cuillerées à soupe d'huile, 2 carottes coupées en rondelles, 1 gros oignon émincé, 1 bouquet garni complet avec les 7 plantes sans oublier la feuille de laurier, 3 échalotes, 4 gousses d'ail écrasées, sel, 20 graines de genévrier, 20 graines de poivre, le jus d'un demi citron.

Laissez macérer 24 heures.

Egouttez les morceaux et les faire revenir à la graisse de canard avec 6 bandes de ventrèche de 15 cm coupées en petits dés, flambez avec quelques cuillerées d'armagnac, les fariner, les poser dans la cocotte ou le plat en terre après en avoir tapissé le fond avec des couennes de porc.

Mouillez avec la marinade et les aromates jusqu'à un centimètre du bord.

Sous le couvercle, pour le rendre le plus hermétique possible, placez une feuille de papier de boucherie et gardez-vous bien de le soulever.

Laissez mijoter à feu doux 4 ou 5 heures, en fin de cuisson incorporez 2 carrés de chocolat noir de 1ère qualité.

*Recette de (ou recueillie par) Jean-Louis Dutrey -
Section Nature et Patrimoine Fédération des Foyers Ruraux du Gers*