

POT AU FEU

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 Kg de plat de côtes
- 1 Kg de gîte
- 1 os à moelle
- 1 Kg de carottes
- 1 kg de poireaux
- 750 gr de navets
- 2 branches de céleri
- 2 oignons piqués de clou de girofle
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- sel, poivre en grains, grains de genièvre

Réalisation

Poser dans la marmite les morceaux de viande ficelés, couvrir largement d'eau froide, amener doucement à ébullition, écumer au fur et à mesure tant que l'écume reste grise.

Ajouter les oignons épluchés, le bouquet garni, les gousses d'ail non épluchées, les grains de poivre et de genièvre, laisser cuire 1 h 30.

Plonger les légumes, poireaux liés ainsi que les os préalablement couverts de sel aux deux bouts afin qu'ils gardent la moelle.

Laisser cuire 3 heures à petit bouillon.

Servir viandes et légumes ensemble accompagnés de cornichons, moutarde, gros sel. Le bouillon dégraissé passé au linge fin mouillé sera servi en entrée avec du tapioca.

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

POTAGE AUX CHATAIGNES

Réalisation

Mettre dans l'eau froide (environ 1,200 Kg de viande)

3 cous de canard sans la peau

4 bouts d'ailes

4 manchons

Portez à ébullition et écumez.

Ajoutez alors :

1 gros oignon piqué de 4 clous de girofle

2 poireaux

2 carottes fendues en deux

1 navet moyen

un bouquet garni préparé avec les 7 plantes aromatiques

Verser la purée de châtaignes et le consommé dans un récipient placé au bain-marie.

Dans un mélange beurre et huile faire revenir un oignon haché avec 2 branches de céleri coupées en dés, l'ajouter à la préparation précédente.

Sur feu doux mélanger 20 cl de crème épaisse avec deux cuillerées de farine pour obtenir une pâte homogène, la verser dans la purée de châtaignes.

Juste avant de servir, lorsque le mélange est bien chaud, ajouter une ½ tasse de Madère.

Pour 6 personnes

600 gr de purée de châtaignes + 1 L de consommé.

Pour 8 personnes

800 gr de purée de châtaignes + 1,5 L de consommé.

Les châtaignes sont cuites dans la seconde peau.

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

GARBURE

Réalisation

Mettre à bouillir 3 litres d'eau dans une marmite.

Ajouter une bonne cuillère de graisse d'oie.

Ecraser plusieurs gousses d'ail, les hacher, les mettre dans l'eau salée.

Préparer à peu près 1 kg de pommes de terre. Si elles sont grosses, les partager. Laissez bouillir.

Pendant ce temps, éplucher une vingtaine au moins de choux verts (plus au moins, selon leur taille, il faut que cela représente assez de verdure).

Les disposer les unes sur les autres. En faire un gros rouleau, que l'on coupe en très fine lamelles, les ajouter dans la marmite. Selon les goûts, on peut mettre un navet.

Avant la fin de la cuisson, ajouter un quartier d'oie.

Il faut que les pommes de terre se défassent ; cela donne un potage vert-blanc et moelleux. Rectifier l'assaisonnement.

On peut ajouter de très belles pommes de terre en fin de cuisson, afin de les servir autour du quartier d'oie.

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