



**bien au pays** Recettes

Recette de Sébastien Sanjou, chef du restaurant Le Relais des moines, route de Sainte-Roseline 83460 Les Arcs-sur-Argens ☎ 04.94.47.40.93.

# Queue de bœuf et foie gras en pot-au-feu

- Préparation : 20 min
- Repos : une nuit
- Cuisson : 4 h 15 min
- Difficulté : ● ● ● ●

**Votre panier pour 4 personnes**

- 1 kg de queue de bœuf
- 4 escalopes de foie gras frais de canard
- 1 demi-chou vert
- 4 mini-carottes fanes
- 1 demi-céleri boule
- 1 salsifis
- 4 girolles
- 1 botte de blettes
- 4 marrons cuits
- Sel, poivre

**Bouillon**

- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 demi-poireau

➤ Préparez le pot-au-feu la veille. Mettez la queue de bœuf dans une marmite recouverte d'eau puis

montez à ébullition. Écumez, puis incorporez les légumes du bouillon apprêtés entiers, assaisonnez et cuisez pendant quatre heures. Décantez, filtrez le bouillon, effilochez la queue de bœuf et réservez. Gardez les légumes pour une autre utilisation.

➤ Le lendemain, taillez des disques dans les feuilles de chou. Épluchez les mini-carottes. Réalisez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne dans le céleri. Épluchez et taillez le salsifis en biseaux. Lavez et taillez les girolles en quatre. Décôtez les tiges de blettes et taillez-les en brunoise. Gardez les plus belles parties du vert de blettes. Cuisez tous ces légumes dans un peu de bouillon de pot-au-feu.

➤ Réchauffez le pot-au-feu. Cuisez les escalopes de foie gras préalable-

ment assaisonnées en les pochant 5 min dans le pot-au-feu, puis déposez dessus du vert de blette.

➤ Dans une assiette creuse, placez la queue de bœuf, posez dessus le foie en habit vert, répartissez vos légumes. Versez le bouillon de pot-au-feu sur l'ensemble.

**Que boire avec ?**

➤ **Saint-chinian - Château Viranel, Tradition 2015**  
**Bouche expressive sur des parfums de fleur d'oranger, d'écorce d'agrumes et d'amande. La touche d'amertume, signature du cépage vermentino, aime le foie gras. 10€**  
☎ 04.67.89.60.59.



« QUE BOIRE AVEC ? » : EMMANUEL DUJOUOC