



**HIVER**

# **POT-AU-FEU A LA JOUE DE BŒUF, OSSOBUCCO DE VEAU ET AU FOIE GRAS**

DU CHEF GUILLAUME SABINOU

PROTOCOLE - EVENEMENT AU DÉPARTEMENT DE L'AUDE



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PRÉPARATION  
**30 MIN**



NOMBRE  
**6 PERSONNES**



CUISSON  
**3 H**



**DÉPARTEMENT DE L'AUDE**

Château de Villegly - 11600 VILLEGLY

"Pot-au-feu au boeuf et au foie gras avec les produits audois Pays Cathare, voilà ce qui vous faut pour les fêtes !"

## INGREDIENTS

- 1 kg de joue de bœuf - **Pays Cathare®**
- 6 tranches d'ossobuco de veau - **Pays Cathare®**
- 6 escalopes épaisses de foie gras cru (1,5 à 2 cm) - **Pays Cathare®**
- 800g pommes de terre - **Pays Cathare®**
- 4 carottes
- 3 poireaux
- 3 branches de céleri
- 2 navets
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym et laurier) - **Pays Cathare®**
- Sel fin de Gruissan - **Pays Cathare®**
- Poivre noir

## *Préparation*

**1 Cuisson des viandes.** Braiser les tranches d'ossobuco de veau dans une poêle à l'avance et réserver.

Déposer la joue de bœuf dans une grande marmite.

Couvrir avec environ 3 litres d'eau froide, puis porter doucement à ébullition.

Ajouter l'oignon entier, les gousses d'ail, le bouquet garni, le sel et le poivre.

Laisser frémir à feu très doux pendant environ 1h30.

Écumer soigneusement les impuretés qui remontent à la surface.



Photos - Idriss Bigou-Gilles / Département de l'Aude

# Préparation

- 2 Ajouter les légumes.** Éplucher les légumes et les couper en gros morceaux. Ajouter dans la marmite, les carottes, les poireaux, les navets et le céleri. Poursuivre la cuisson environ 1 heure. Ajouter les pommes de terre et les tranches d'ossobuco de veau dans la marmite et poursuivre la cuisson 30 minutes. La joue de bœuf doit devenir très fondante.
- 3 Poêler le foie gras.** Sortir les escalopes de foie gras du réfrigérateur 15 minutes avant cuisson. Chauffer une poêle très chaude sans matière grasse. Saisir les escalopes 30 à 45 secondes de chaque côté. Assaisonner légèrement de sel et de poivre.
- 4 Dressage**  
Dans une assiette creuse, disposer une tranche de joue de bœuf et un morceau d'ossobuco, ajouter les légumes du pot-au-feu, déposer une escalope de foie gras poêlée sur la viande et arroser d'un peu de bouillon bien chaud.  
Le foie gras va fondre légèrement au contact du bouillon, enrichissant le jus et apportant une touche festive.

## Conseil gourmand

Maintenir une cuisson très douce pour le pot-au-feu : le bouillon ne doit jamais bouillir fortement. Cuire le foie gras au dernier moment pour qu'il reste fondant.

Une pincée de fleur de sel de Gruissan au moment du service sublime l'ensemble.



### LE VIN QUI VA BIEN - CAVEAUX VIGNERONS PAYS CATHARE®

Un vin rouge avec des tanins fins et fruité accompagnera très bien ce plat mijoté ou un vin blanc avec le foie gras poêlé.



Photos - Idriss Bigou-Gilles/ Département de l'Aude