

RECETTE CUISINE des GONES

RÉMOULADE DE PIEDS D'AGNEAU

A LA LYONNAISE

Ingrédients :

RECETTE DE L'AUBERGE DE FOND ROSE

- 6 pieds d'agneau blanchis
- 90 gr de pieds de veau vinaigrés
- 2 tomates fraîches
- 60 gr de céleri coupé en grosse brunoise et en gros dés
- 60 gr de fèves fraîches
- 2 cuillères à soupe de poivrons jaunes et rouges confits en dés
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 30 gr d'échalotes
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 5 cl de vinaigre de vin vieux
- 60 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- thym, laurier
- sel, poivre

Recette:

- Rôtir les poivrons au four en position gril.
- Les laisser jusqu'à ce que la peau devienne noire.
- Les éplucher.
- Les disposer encore chauds dans une terrine fermée hermétiquement pour qu'ils continuent à cuire.
- Tailler en gros dés le céleri rave et le jeter quelques instants dans l'eau bouillante pour le blanchir.
- Le passer de suite après sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et fixer la couleur.
- Tailler en dés les tomates préalablement émondées.
- Blanchir les fèves puis leur retirer la peau.
- Hacher le persil et couper le poivron en dés.
- réserver le tout.
- **Préparation des pieds**
 - Prendre les pieds déjà blanchis, les partager dans le sens de la longueur.
 - Les mettre dans une casserole.
 - Couvrir d'eau vinaigrée pour qu'ils restent bien blancs.
 - Saler et ajouter les feuilles de laurier et la branche de thym.
 - Cuire pendant 10 minutes à partir du moment où l'eau boue.

- Lorsque les pieds sont cuits, les désosser grossièrement et les pieds de veau pendant encore 5 minutes, avant de les égoutter.
- Dans une sauteuse, faire suer au beurre les échalotes ciselés et incorporer la garniture (poivrons, tomates...) et les pieds.
- Rajouter un peu de l'eau de cuisson et de beurre en remuant.
- Ajouter au dernier moment une cuillère de moutarde et le persil haché.
- Dresser dans des assiettes creuses, accompagner d'une petite salade mâche

conseil du chef

Avant de cuire les pieds d'agneau, ne pas oublier de retirer la poche de poil, «le foin», qui se trouve à la base du sabot.

Adresse :

Auberge de fond rose

23, quai Clemenceau

Caluire Et Cuire (69300), France

Tél : 04.78.29.34.61

Fax : 04.72.00.28.67

Bon appétit