

- *Dinde de Bresse au pot* -

Ingrédients :

INGRÉDIENTS

1 Dinde de Bresse de 4 kg environ
1 jarret de veau
1 queue de bœuf coupée en 4 morceaux

1 court-bouillon :

1 poireau
2 branches de céleri
2 oignons
1 clou de girofle
5 grains de poivre noir
2 cuillerées à soupe de sel gros
1 branche de thym
1/4 de feuille de laurier

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 1 h 30 environ.

Sauce :

12 cuillerées à soupe d'huile de noix
3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
1 petit bouquet de cerfeuil haché
sel et poivre.

Sortez votre dinde de Bresse du réfrigérateur ainsi que le jarret et la queue de bœuf deux heures avant la cuisson.

Dans un premier temps, préparez le court-bouillon : coupez-le poireau en quatre dans le sens de la longueur et lavez-le soigneusement à l'eau tiède. Enlevez les parties fibreuses des branches de céleri. Epluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Epluchez les oignons et piquez dans l'un d'eux un clou de girofle.

Attachez ensemble avec une ficelle fine, poireau, céleri, thym, laurier.

Remplissez un grand faitout avec 4 l d'eau froide, disposez tous les légumes et aromates dans ce récipient, plus le sel gros et les grains de poivre.

Posez votre dinde de Bresse, le jarret de veau et la queue de bœuf coupée en morceaux. La dinde de Bresse sera naturellement vidée et bridée.

Mettez à cuire à couvert, écumez avec une écumoire à main le dépôt qui va se former à la surface.

Une demi-heure avant la fin de la cuisson de vos viandes, vous pouvez préparer avec quelques louches de bouillon de cuisson un riz pilaf, que vous servirez en accompagnement.

Dans une saucière, préparez la sauce, prenez soin de laver le cerfeuil et de le couper au ciseau grossièrement, mettez-le dans la sauce au moment de servir. Employez toujours du poivre en moulin, il a plus de saveur. Faites chauffer le plat de service et les assiettes.

Dès que les viandes sont cuites, coupez-les sur la planche puis disposez-les sur le plat de service. Servez bien chaud accompagné du riz et de la sauce.

Vous pouvez et cela est excellent, donner à chaque convive un petit bol de l'excellent bouillon ; des tranches de pain de campagne grillé feront merveille en garniture.