

Pieds Paquets

S'il n'en reste qu'un ce sera celui-là





Ingrédients :

- 20 paquets

- 6 Pieds
- 1 Oignon émincé
- 1 Blanc de poireau émincé
- 1 Branche de céleri émincée
- 1 Carotte coupée en rondelle
- 1/2 Oignon
- 2 clous de girofle
- 2 Gousses d'ail
- 2 feuille de laurier
- Thym
- Ecorce d'orange séchée (optionnel)
- 70 cl de purée de tomate
- 1 Bouteille de vin blanc
- 5 cl de Cognac
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- Pommes de terre

Ustensiles:

- Cocotte

Préparation:

- Faire suer les paquets dans la cocotte pour qu'ils rendent leur eau
- Retirer les paquets
- Ajouter un filet d'huile d'olive
- Faire revenir l'oignon émincé, le poireau émincé et le céleri émincé
- Ajouter la carotte, le demi oignon piqué des clous de girofle, le thym, le laurier, les gousses d'ail écrasées et éventuellement l'écorce d'orange
- Verser la purée de tomate ainsi que le vin, saler et poivrer

- Mettre les pieds puis les paquets
- Laisser cuire 4 heures à couvert à feu doux
- Ajouter le Cognac et cuire 2heures en découvrant selon la texture souhaitée
- Le temps de cuisson peut être augmenté
- Se congèle très très bien
- Servir avec des pommes de terre vapeur

Bon appétit !