

Fleischsnaka de queue de bœuf au foie gras

et son émulsion d'herbes de saison

Recette de Daniel Zenner

Pour 6 personnes, ayez :

- *1.5 kg de queue de bœuf
- *2 l de bouillon, type pot au feu
- *100 g de foie gras cru de canard
- *50 g d'échalotes ciselées
- *Un peu d'huile de tournesol

POUR LA SAUCE :

- *Persil, aneth, herbes sauvages de saison
- *100 g de bon beurre

POUR LA PATE à NOUILLE :

- *500 g farine type 45
- * 5 œufs frais bios

Bien malaxer tous ces ingrédients. Laisser reposer au moins 15 mn sous film plastique

LA PREPARATION :

- Cuire deux heures les queues dans le bouillon
- Désosser la chair, ajouter le foie gras et les échalotes revenues dans un peu d'huile, malaxer et assaisonner
- Abaisser la pâte à nouille, étaler la farce puis rouler en un gros boudin
- Détailler en tranches de 2 cm d'épaisseur
- Faire dorer une minute ces tranches dans un peu d'huile ou de graisse de canard
- Mettre ces *escargots de viandes* dans un plat allant au four
- Arroser du bouillon de cuisson, laisser cuire à four chaud pendant 20 minutes

Pour réaliser la sauce, mettre les herbes choisies dans le beurre chaud. Saler et poivrer. Mixer tout en ajoutant progressivement quelques cuillerées d'eau chaude.

Les conseils du chef :

Servir un Riesling ou un Pinot Gris