

Recette



Terrine de queue de bœuf de Fin Gras du Mézenc aux légumes de printemps

Par Gilles et Laurence Roux

Hotel-Restaurant La Tour - 43220 Dunières

04 71 66 86 66 - www.hotelrestaurantlatour.com

Ingrédients (pour 8 personnes)

1 queue de bœuf (1,5 kg) / 300g de carottes fanes / 300 g de navets fanes / 400g de petits pois / 1 branche de thym / 3 feuilles de laurier / 2 clous de girofle / 1 oignon / 1/2 poireau / Queue de persil / 100g de terrine de foie gras de canard (facultatif).



Préparation :

1. Couper la queue de bœuf en morceaux.
2. Préparer une garniture aromatique : tailler en cube une carotte, un oignon et un demi-poireau et ajouter un bouquet garni (thym, laurier, clous de girofle et queues de persil).
3. Dans une marmite remplie d'eau froide, plonger la queue de bœuf et la garniture aromatique, sel et poivre.
4. Cuire à petits frémissements pendant 2 heures environ, écumer régulièrement.
5. Eplucher et laver les légumes (carottes, navets), écosser les petits pois. Les tailler en bâtonnets et les cuire séparément dans une casserole d'eau salée. Les égoutter et les réserver au frais.
6. Retirer les morceaux de queues de bœuf de la casserole, puis décortiquer en gardant uniquement la viande. Retirer également les légumes.
7. Réduire le bouillon de moitié à feu doux, puis mesurer un litre de bouillon préalablement dégraissé.
8. Ramollir 6 feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis les égoutter et les ajouter au bouillon.
9. Chemiser un moule à terrine avec du film alimentaire, puis disposer par couches successives : légumes, queue de bœuf, bouillon et foie gras (facultatif). Terminer par une couche de légumes. Refermer avec le film. Laisser prendre au frais une nuit.



Gilles et Laurence Roux vous reçoivent dans leur maison dominant le village de Dunières.

Gilles, le chef en cuisine, Maître restaurateur depuis juin 2010 vous invite à venir découvrir une cuisine juste et sincère dans laquelle les produits du terroir sont agréablement mis à l'honneur au fil des saisons.

Laurence, son épouse sera ravie de vous accueillir et de vous accompagner dans vos choix de menus et de vins (belle carte de vins : plus d'une centaine de références).



Association des Logis de Haute-Loire - CCI Haute-Loire

16 Bd Bertrand - BP 127 - 43004 Le Puy-en-Velay Cedex - Tél. 04 71 09 98 82

Les petits plus :

Où trouver le produit ?

Le Fin Gras du Mézenc est un produit saisonnier que l'on trouve de début février à fin mai. Il est principalement consommé dans la Vallée du Rhône et le Sud-Est de la France.

Le site internet www.aoc-fin-gras-du-mezenc.com, vous permettra de trouver la liste des restaurateurs et bouchers travaillant avec le Fin Gras du Mézenc ainsi que toutes les informations utiles.

À voir...

La Maison du Fin Gras à Chaudeyrolles : le point de départ de vos chemins à la découverte du Mézenc et des sources de la Loire, son élevage AOP, son agriculture, son environnement, son patrimoine, ses paysages !

Musée, boutique de produits du terroir, animations diverses.

Association Fin Gras du Mézenc

Le Bourg

43430 FAY-SUR-LIGNON

Tél.: 04.71.59.59.86 - Fax : 04.71.56.31.10