Agneau

Pieds et paquets à la marseillaise

9h	1h	8h	0	592
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des pieds de mouton

1. Couper les pieds de mouton au milieu dans le sens de la longueur et enlever la bourre de poil, prés du sabot, après les onglons et au milieu de la chair.
2. Porter une casserole d'eau à ébullition, plonger les pieds de mouton pendant quelques minutes pour les blanchir.
3. Les égoutter avec une écumoire, puis les flamber avec un chalumeau ou au-dessus de la flamme d'une gazinière.

Étape 2

Préparation des paquets

1. Racler et nettoyer très soigneusement la tripe fraîche de mouton à l'eau courante très chaude. Répéter l'opération à plusieurs reprises jusqu'à obtention d'un produit propre.
2. Poser la tripe à plat sur une planche, la découper en carrés d'environ 8 cm de côté. Pratiquer une petite incision de 3 cm à l'un des coins.
3. Peler les gousses d'ail, laver et effeuiller le persil.
4. Dans un robot, mixer les lardons, les gousses d'ail et le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pieds de mouton

500 g **Pied(s) de mouton**

Ingrédients pour les paquets à la marseillaise

300 g **Panse de mouton**
250 g **Lardon(s)**
200 g **Poitrine de porc**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 botte(s) **Persil frisé**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

Ingrédients pour le bouillon

100 g **Lard fumé**
400 g **Tomate(s) concassée(s)**
1 **Poireau**
2 **Carotte(s)**

persil. Déposer ce hachis grossier dans un saladier.

5. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Découper la poitrine de porc en petites tranches de 1/2 cm d'épaisseur.
6. Pour faire les paquets, placer le coté intérieur de la panse au-dessus. Placer un morceau de poitrine de porc au centre et déposer une cuillerée à café de farce dessus. Rouler ensuite chaque morceau de tripe en enfermant bien le hachis. Le maintenir serré en passant un coin de peau dans l'incision jusqu'à la moitié du paquet.

Étape 3

Cuisson

1. Peler et émincer les 2/3 des oignons.
2. Peler et couper les carottes en rondelles. Couper le vert et l'extrémité du poireau, l'émincer. Piquer le reste des oignons de clous de girofle.
3. Peler et écraser les gousses d'ail. Avec un économe, prélever un morceau d'écorce d'orange. Emincer le lard fumé.
4. Dans une marmite, faire chauffer l'huile d'olive. Faire revenir le lard fumé et les oignons émincés. Laisser roussir légèrement.
5. Ajouter les tomates, arroser avec le bouillon.
6. Déposer au fond de la marmite les pieds, puis les paquets au-dessus. Porter à ébullition puis baisser le feu au minimum.
7. Ajouter les carottes, le blanc du poireau émincé, les oignons avec les clous de girofle, le bouquet garni, les gousses d'ail, l'écorce d'orange, du sel et du poivre. Mouiller avec le vin blanc et l'eau de vie.
8. Couvrir la marmite, laisser mijoter sur feu très doux pendant 8h.
9. Réchauffer le lendemain, déguster avec des pommes de terre cuites à la vapeur.

- 3 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 50 cl **Vin blanc**
- 2 litre(s) **Bouillon de bœuf**
- 3 cl **Eau de vie**
- 1 **Bouquet garni**
- 2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 1 **Orange(s)**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre noir**