



# Fiche recette

- ◆ **Crépinette de Bœuf Gascon mariné et Fricassé de veau aux cèpes et jus de carcasse**, recette proposée par :

**Didier LAMOTTE**  
**Restaurant LE PHOEBUS**  
**3 cours Irénée Cros- 09000 FOIX**  
**05.61.65.10.42**

## **Ingrédients : pour 4 personnes**

- ◆ 200 gr de filet de bœuf gascon
- ◆ Crépine de porc
- ◆ Garniture aromatique
- ◆ 200 gr de ris de veau
- ◆ 100 gr de cèpes frais
- ◆ 2 carottes
- ◆ 1 courgette
- ◆ 4 pommes de terre Bintje
- ◆ Vin rouge 12°
- ◆ Armagnac

## **Préparation :**

Confectionnez votre fond de carcasse avec des os de veau (demander à votre boucher) : faire un bouillon avec les os et légumes de votre choix (carottes, oignons, poireaux, garniture aromatique) et laissez réduire de  $\frac{3}{4}$ .

Pochez vos ris de veau (les mettre dans de l'eau froide avec sel et une cuillère à soupe de vinaigre, portez à ébullition et retirez) après les avoir laissés dégorger pendant 1 heure dans de l'eau et un peu d'armagnac. Ajoutez vos légumes (cèpes, carottes, courgettes) taillés en petite brunoise (en allumette d'un demi centimètre de côté).

Faites mariner votre filet de bœuf la veille dans votre vin rouge et garniture aromatique. Taillez de fines tranches de filet pour confectionner votre crépinette (Posez sur la crépine de porc les filets en les décalant). Déposez dessus quelques ris de veau après avoir assaisonné et refermez avec la crépine de porc.

Creusez vos pommes de terre et les farcir du reste des ris de veau. Faites dorer le tout au beurre et terminez la cuisson au four à 180° pendant 25 minutes.

Marquez votre crépinette dans une poêle bien chaude avec un peu de matière grasse et finissez-là au four juste quelques minutes.

## **Dressage :**

Disposez votre pomme de terre dans le sens de la hauteur et poser dessus votre crépinette pour former votre cèpe. Arrosez dessus et autour de votre jus de carcasse et accompagnez d'une salade d'herbes fraîches.