

La chaudronnée de Bocudon aux profiterolles et aux châtaignes

Ingrédients (pour 6 personnes)

700 g environ de bœuf piqué au lard et ficelé
700 g d'oie ou de canard
6 beaux foies d'oie ou de canard
700 g environ de marrons (épluchés et préparés, presque cuits) qui seront ajoutés en fin de cuisson
6 carottes préparées d'égales grosseur
2 ou 3 poireaux avec le vert, ficelés en petit bottes
1 gros oignon piqué de clous de girofle
1 navet rond
1 chou frisé blanchi et rafraîchi
1 bouquet garni avec du céleri
Sel, poivre, épices
Un peu d'eau de vie de campagne pour mariner les foies

Réalisation

Préparer la chaudronnée comme un pot au feu. Porter à ébullition et écumer.
Laisser mijoter à feu doux pendant 3 à 4 h.
Le chou sera mis 30 mn avant de servir.

Les profiterolles

Au moyen-âge, les profiterolles étaient des petits pains dont on avait ôté la mie, coupés en rondelles.
On les faisait griller au four ou revenir à la graisse d'oie.
On les jettera dans le bouillon au dernier moment.

Les foies

Après la marinade, on les fera pocher dans un peu de bouillon allongé de cette même marinade.

Le mets

Découper les viandes et les disposer dans un plat chaud.
Les légumes seront placés autour et les foies seront mis au milieu.
Garnir avec un peu de persil ou de cerfeuil, accompagné de gros sel et de condiments.