

Terrine de queue de bœuf au foie gras.

L'entreprise a été fondée en 1852 par Louis Salve Patrelle. Celui-ci a d'abord développé un produit unique, l'arôme Patrelle. Il s'agit d'un condiment, à base entre autres de glucose, destiné à aromatiser et colorer la soupe, les sauces et le bouillon du pot au feu l'un des plus anciens de sa catégorie. L'arôme Patrelle a été massivement publicisé entre 1860 et l'entre-deux-guerres. Les formes choisies pour cette médiatisation furent principalement les affiches lithographiées en couleurs ainsi que des réclames dans les journaux ou les brochures spécialisées.



Les ingrédients :

Pour 8 personnes :

450-500g de foie gras cru de canard
1,2 à 1.5 kg de queue de bœuf
1 gros oignon
1 grosse carotte
1 poireau
1 branche de céleri
3 clous de girofle
1 bâton de cannelle
1 bouquet garni
2 c à c de sel
12 grains de poivre noir
3 feuilles de gélatine
Arôme Patrelle



Préparation :

Versez 2,5 l d'eau froide dans un grande marmite, salez et plongez la queue de bœuf en tronçons.

Portez à ébullition en écumant régulièrement.

Pelez et émincez l'oignon, la carotte, le céleri et le poireau.

Les ajouter à la queue de bœuf avec les aromates : clous de girofle, cannelle, bouquet garni, poivre.

Laissez cuire 2h30 à 3 h à couvert à feu doux.

Continuez encore la cuisson à feu doux 1 h après avoir ôté le couvercle.

Mettez les feuilles de gélatine dans l'eau froide

Retirez et égouttez les morceaux de queue de bœuf puis filtrez le bouillon.

Prélevez en un demi-litre et ajouter les feuilles de gélatine et mélangez le tout.

Ajoutez l'arôme Patrelle pour colorer votre terrine selon la couleur désirée.

Détachez et effilochez la viande des os.

Coupez et parez le foie gras en tranches de 1,5 cm et faites le revenir dans une poêle bien chaude 1 mn de chaque côté. Déposez les escalopes de foie gras sur du papier absorbant. Réservez.

Filmez délicatement une terrine ou un moule à cake si vous désirez des tranches régulières puis couvrez le fond avec une couche de viande. Ajoutez un peu de bouillon puis couvrez avec une couche de foie gras et poivrez légèrement. Répétez encore avec de la viande, du bouillon et du foie gras, poivrez et couvrez avec de la viande. Complétez avec le reste de bouillon.

Couvrez la terrine et mettez la au frigo au moins 48 h....oui je sais c'est long !!!

Accompagnez la terrine avec une fondue de poireau, des figues ou des noisettes, un confit d'oignon mais surtout de bon toast grillé.