



# Pieds et Paquets

## **Pour 10 personnes:**

2kg de tripes de mouton, 4kg de pieds de mouton, 250g de petit salé, 200g de boyaux gras, 10 gousses d'ail, sel poivre gris, 100g de lard gras, 300g d'oignons, 400g de carottes, 100g de celeri branche, 1/2 litre vin blanc, 1 bouquet garni, 500g de tomates fraîches, 30g concentré de tomates, 1 clou de girofle, persil, 1.5kg de pommes de terre, 2kg fond blanc de veau, 1/2 kg de pieds de veau fendus. <B<> toujours faire dégorger les tripes dans l'eau froide une nuit les paquets.

## **Confection des paquets:** (petits ballots de tripes de mouton).

Couper la tripe en triangles réguliers et faire une incision aux coins de chacun d'eux à la pointe du triangle· préparer une farce avec le petit salé, le boyau gras, l'ail et le persil, le tout coupé menu et non haché finement.

Assaisonner et bien mélanger la farce.

Disposer une petite boulette de farce au milieu de chaque triangle. Rabattre les bords de la base du triangle, rouler le paquet et passer dans l'incision du sommet du triangle. Il doit être maintenu fermement. Réserver au frais.

## **Les pieds:**

Les pieds sont flambés et nettoyés. Supprimer le "haricot" se trouvant entre les pieds et les cartilages qui se trouvent sur l'arrière du pied (glandes). Laver les pieds plusieurs fois, Bien faire dégorger .

Éliminer l'os, bien les ranger dans la marmite de service

## **La cuisson et la préparation :**

Mettre le lard haché à cuire le faire fondre, éliminer ensuite ce qui surnage. Ajouter les poireaux et l'oignon émincés, le fenouil. Laisser roussir.

Ajouter les carottes en rondelles un peu épaisses, les tomates hachées, ajouter ensuite un oignon piqué de 2 clous de girofle.

Mouiller de vin blanc que l'on a au préalable un peu flambé. Ajouter ensuite le bouillon blanc ou autre fond blanc. Donner une bonne ébullition et disposer les pieds au fond de la marmite. Rectifier le mouillement.

Ajouter le boyaux gras, l'ail haché, le sel et le poivre. Couvrir avec un couvercle. Cuire 6 à 7 heures selon la qualité et si possible cuire en 2 fois. Au terme passer au chinois, réduire et rectifier le goût.