



La Recette de la semaine avec . . .

Claude IZARD



Claude IZARD

Gras double au Safran à l'Albigeoise

- Laver le gras double dans l'eau. Blanchir le gras double, le couper en petits morceaux carrés et mettre le tout dans une casserole ou rondau allant au feu. Ajouter carottes, oignons, ail, os de jambon légèrement rance, pied de veau, bouquet garni.
- Mouiller à hauteur avec de l'eau.
- Faire un repaire autour de la casserole (pate à base de farine et d'eau), couvrir hermétiquement, cuire au four (110°) pendant 10 heures.
- Dans un rondau mettre de la graisse, faire suer le jambon coupé en petits cubes, ajouter l'ail, le persil, fariner légèrement. Remuer, ajouter la tomate, le jus de la cuisson, l'eau de vie, faire mijoter de 20 à 30 mn.
- Ajouter le safran.
- Servie avec des pommes vapeur et quelques câpres.



INGREDIENTS PRINCIPAUX

- 1 Kg de gras double de bœuf
- 1 talon de jambon de Lacaune
- 1 / 4 de pied de veau
- 2 oignons / 1 bouquet garni
- 3 gousses d'ail de Lautrec
- 50 cl de vin blanc sec de Gaillac
- Petit verre d'eau de vie de raisin de Gaillac
- Quelques grammes de safran du Quercy