

37 **Marmite vosgienne**

une recette de l'une de mes tantes. J'y ajoute juste le safran

ingrédients pour 10/12 personne

50g de ceps séchés

cervelle de bœuf

ris de veau

100g de lard fumée et non fumée

6 échalottes

2 cas de farine

1/4 l de vin blanc sec

bouquet garni

noix de muscade

gousse d'ail

poivre

2/3 CaS de crème

40 filaments de safran, à faire infuser la veille dans 1/2 verre d'eau, ou dans la crème

préparation

réhydrater 50g de ceps séchés avec de l'eau bouillante. Garder l'eau.

blanchir cervelle de bœuf et ris de veau à l'eau citronnée salée, 10 min. rafraichir à l'eau froide et égoutter.

dans une casserole faire revenir les lardons, ajouter les échalottes, colorer.
réserver lardons et échalottes à l'écumoire.

dans la casserole faire dorer la farine, ajouter le vin blanc, remettre lardons et échalottes, une petite pincée de noix de muscade, l'ail entier, poivre et sel, 2 verres d'eau des ceps et les ceps, ris de veau et cervelle coupés en morceaux.

Pour plus de gout, sans être nécessaire, un bouillon cube, ou 1cac de viandox, ne pas trop saler auparavant.

faire cuire 3/4 d'heure très doucement.

ajouter l'infusion de safran 10 min avant la fin de cuisson ou avec la crème.

ajouter 2 à 3 CaS de crème au moment de servir.

servir avec du riz, des pâtes fraîches, ou des pommes de terre vapeur.

un peu égouttée ou épaissie, cette préparation peut se servir en tartelette de feuilleté, ou en "bouchée à la reine"
garnir les croutes, repasser quelques minutes au four.