



**LES RECETTES DU  
CHEF DANIEL LAVERGNE**

# LE DÉLICE PORTOIS

**INGRÉDIENTS :**

- GROS BOYAUX
- 2 OIGNONS DES DOUX DES CÉVENNES
- 1KG VIANDE DE PORC + GRAS DE PORC
- 1KG VIANDE DE SANGLIER
- 200 GR CHÂTAIGNES
- 150GR DE CÈPES SECS BROYÉS
- 2 GOUSSES D'AIL HACHÉES
- 20 CL DE VIN ROUGE
- UNE CUILLERÉE DE MIEL DE CHÂTAIGNER
- MUSCADE
- POIVRE NOIR MOULU
- SEL 19 GRAMME AU KILO

**SAUCISSON :**

- COUPEZ LES OIGNONS EN MIREPOIX ET LES FAIRE SUER À LA POÊLE POUR FAIRE RESSORTIR LES SUCS DÉGLACEZ AVEC LE VIN ROUGE ET LES INCORPORER DANS LES VIANDES QUI ONT ÉTÉ HACHÉES AVEC LES CHÂTAIGNES CRUES.
- AJOUTER TOUS LES INGRÉDIENTS RESTANTS ET FAIRE REPOSER 24 HEURES AU FRAIS PUIS ENTONNER LES SAUCISSONS DANS LES BOYAUX.



### **MARINADE POUR LA SAUCE :**

- VIN ROUGE 3 LITRES
- 1KG CARCASSES DE VOLAILLE ET GIBIER ET OS DE VEAU
- 2 OIGNONS DES CÉVENNES PIQUÉS DE 8 CLOUS DE GIROFLE
- 150 GR DE CÈPES SECS DES CÉVENNES
- 2 VERTS DE POIREAUX
- 2 CAROTTES
- THYM
- LAURIER
- PERSIL
- GENIÈVRE
- SEL POIVRE

### **SAUCE :**

- FAIRE UNE MARINADE AVEC LA LISTE DES INGRÉDIENTS.
- LAISSEZ LA PRÉPARATION AU FRAIS DURANT 24 HEURES ET FAIRE DEUX RÉDUCTIONS .
- FAIRE RÉDUIRE À FEU DOUX JUSQU'À MOITIÉ ET AJOUTER UNE GASTRIQUE (SUCRE CUIT AU VIN ROUGE AVEC UNE CUILLÈRE À SOUPE MIEL) PASSEZ AU CHINOIS ET RÉSERVEZ LA SAUCE. REMETTEZ LE CONTENU DU CHINOIS DANS LE RONDO REMOUILLEZ À HAUTEUR AVEC DE L'EAU ET LAISSEZ RÉDUIRE À NOUVEAU DE MOITIÉ. PASSEZ AU CHINOIS ET MÉLANGER LES DEUX SAUCES ET LAISSEZ RÉDUIRE D'UN QUART. POCHEZ LES SAUCISSONS DANS LA SAUCE OBTENUE ET LES CUIRE À FEU DOUX ENVIRON HEURE. UNE FOIS CUIT LAISSEZ REFROIDIR ET RÉSERVEZ AU FRAIS POUR SERVIR LE LENDEMAIN .
- LE LENDEMAIN SORTEZ LES SAUCISSONS DE LA SAUCE, PORTEZ LA SAUCE À ÉBULLITION ET LA LIER LÉGÈREMENT À L'ALLEMANDE ( FARINE MÉLANGÉE AVEC DE L'HUILE ) Y RAJOUTER LES SAUCISSONS ET LAISSEZ MIJOTER UNE DEMI HEURE .
- SERVIR AVEC DES FLEURONS DE DEMI LUNE EN PÂTE FEUILLETÉE .



### ACCOMPAGNEMENT :

- **COMPOTÉE DE POMME DE TERRE AUX PÉLARDONS**
  - **2 OIGNONS DOUX**
  - **2 KG DE POMME DE TERRE**
  - **AIL THYM LAURIER BEURRE**
  - **BOUILLON DE VOLAILLE**
  - **BRISURES DE CHÂTAIGNE**
  - **100 G CÈPES SEC EN POWDRE**
  - **25 CL DE VIN BLANC**
  - **SEL POIVRE AU GOÛT**
  - **MIEL DE CHÂTAIGNÉ**
  - **PÉLARDONS**
- 
- **COUPEZ LES OIGNONS EN LAMELLE FINE.**
  - **COUPEZ LES POMMES DE TERRE TRÈS FINEMENT EN RONDELLE ( FAÇON CHIPS).**
  - **DANS UN PLAT À FOUR FROTTÉ D'AIL ET BEURRÉ INTERCALEZ UNE COUCHE D'OIGNON UNE COUCHE DE POMME DE TERRE ET LES BRISURES DE CHÂTAIGNE AJOUTEZ LE LAURIER ET LE THYM, LA POWDRE DE CÈPE.**
  - **RECOUVREZ DE BOUILLON BIEN SALÉ ET POIVRÉ .**
  - **CUIRE LENTEMENT AU FOUR 150 ° UNE HEURE ET DEMI OU PLUS , IL FAUT QUE LES POMMES DE TERRE AIENT ABSORBÉ TOUT LE BOUILLON. DÉCOUPEZ À L'EMPORTE PIÈCE ROND POSEZ LE PÉLARDON ( LÉGÈREMENT MIELLÉS) SUR LA COMPOTÉE TRÈS CHAUDE ET CHAUFFEZ LE DESSUS DU PÉLARDON À LA SALAMANDRE OU AU CHALUMEAU AFIN QU'IL FONDE .**

