



*Paleron alt.1886 braisé sauce vin rouge,
terrine de pommes de terre, jambon,
fromage & sa salade fraîcheur*

Cheffe Valérie Saignié
Restaurant - La Ferme Saint-Sebastien
Membre des Toques d'Auvergne

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Préparer le paleron de bœuf alt.1886

Commencer par parer le paleron avant de préparer les légumes. Couper les carottes et les tomates en morceaux grossiers puis émincer l'oignon blanc et l'oignon nouveau avec le début des fanes.

Dans une poêle bien chaude, faire colorer les faces du paleron avec un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre. Ajouter les légumes (*oignons, carottes, tomates*) et faire suer avant d'ajouter le vin. Porter à ébullition avant d'ajouter le litre de fond brun. Laisser mijoter 2 heures à couvert.

Préparer la terrine de pommes de terre

Pour la terrine, après les avoir épluchées, passer les pommes de terre à la mandoline afin d'obtenir des tranches très fines. Faire fondre le beurre et le mélanger aux pommes de terre. Après avoir couvert le plat d'un papier sulfurisé, monter la terrine en alternant pommes de terre, jambon et fromage, jusqu'en haut du plat. Tasser le tout avant de couvrir le plat d'un papier aluminium. L'enfourner pendant 1h30 au bain marie à 180°C

Une fois cuite, couper la terrine en tranches de 1,5 à 2 cm d'épaisseur et les faire gratiner 10 minutes sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé dans un four à 180°C.

Préparer la sauce vin rouge et dresser

Récupérer le paleron et le couper en tranches de 1 cm. Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire jusqu'à obtenir une sauce épaisse.

Avant de servir, placer les tranches dans la sauce*. Pour le dressage, placer 1 tranche de terrine et 2 tranches de paleron. Ajouter un bouquet de salade surmonté de quelques pickles de légumes. Finaliser en ajoutant un peu de sauce vin rouge.

Ingrédients pour la préparation du paleron :

500g de paleron **alt.1886**

1 oignon nouveau

1 oignon blanc

2 carottes

3 tomates

1l de vin rouge

1l de fond brun (veau ou volaille)

Huile d'olive et beurre

Sel et poivre du moulin

Ingrédients pour la terrine de pommes de terre :

1kg de pomme de terre

6 tranches de jambon cru

200g de gruyère râpé

400g de beurre

Ingrédients pour le dressage :

Pickles de poivrons, oignons,

carottes et tomates

Salade de mesclun

* Astuce du chef : L'idéal est de faire cette recette la veille. De cette façon, il est possible de laisser infuser la viande toutes une nuit dans la sauce au vin rouge réduite. Pour la faire réchauffer, laisser la viande dans la sauce et la faire mijoter à feu doux.

Convivialité et gastronomie, sont les mots qui viennent rythmer le restaurant de la Ferme Saint-Sébastien, à Charroux (03). Derrière les fourneaux depuis 1994, la cheffe **Valérie Saignié** s'est fait une promesse : ne concoter uniquement que des produits frais et de saison !

Son savoir-faire lui donne le sésame pour faire partie des membres des Toques d'Auvergne.

