

Kuddelfleck à la diekirchoise

(Gras double à la diekirchoise)

INGRÉDIENTS: POUR 10 PERSONNES

2,5 kg de Kuddelfleck (gras double)
lait froid q s p
1 bouquet garni
2 oignons
persil
sel
poivre
1 oeuf
chapelure
farine q s p
vinaigre

le fond brun :

1 kg d'os hachés
2 carottes
2 tomates
2 oignons
1 gousse d'ail
2 clous de girofle
1 bouquet garni
6 grains de poivre
100 g de concentré de tomates
1 verre de vin blanc (Elbling)
eau q s p 3 l de fond

la sauce :

100 g de lard
80 g de saindoux
1 blanc de poireau
1/4 de céleri rave
1 carotte
4 gousses d'ail
2 oignons
3 cornichons
200 ml de purée de tomate
3 c à s de concentré de tomate
1 c à s de câpres
1 verre de vin blanc (Elbling)
vin rouge (une rasade)
thym
1 feuille de laurier
piment d'Espelette
4 épices
basilic
moutarde
200 g de champignons de Paris
80 g de beurre et
80 g de farine

PROGRESSION:

2 jours avant :

1) **le fond (brun)** : Concassez finement les os, carcasses ou abattis et faites-les colorer au four sans matière grasse sur une plaque. Au 2/3 de la coloration, ajoutez carottes, oignons coupés en 2 et cloutés des clous de girofle et finissez la coloration. Puis déposez le tout dans une marmite, déglacez les sucs de la plaque avec du vin blanc (Elbling). Rajoutez de l'eau (4 à 5 l) dans la marmite afin que tout soit recouvert et portez à ébullition. Ajoutez le reste de la garniture (ail, tomates, bouquet garni, grains de poivre). Ecumez soigneusement. Laissez mijoter pendant 4 heures. Au terme de la cuisson, passez au chinois puis dégraissez soigneusement. Rectifiez l'assaisonnement (sel, poivre du moulin, paprika, etc) .

2) **le Kuddelfleck** : Nettoyez le Kuddelfleck et enlevez la graisse. Mettez-le à dégorger dans de l'eau fraîche pendant 12 à 24 heures en renouvelant l'eau plusieurs fois.

La veille :

1) **la sauce** : Dès le matin mettez la purée de tomates dans un récipient non couvert dans le four préchauffé à 160°C et laissez colorer (enlève l'acidité et facilite la clarification de la sauce). Réservez.

Mettez 2 l de fond dans une casserole et portez à ébullition.

Coupez 1 poireau, le céleri-rave, 1 carotte et 1 oignon en grosse brunoise. Détaillez en petits dés le lard. Faites revenir le tout à feu doux dans 80 g de saindoux dans une poêle. Tamisez et débarrassez les légumes; réservez. Enlevez la graisse; déglacez avec 1 verre de vin blanc, puis réduisez de moitié; ajoutez aux légumes. Refaites bouillir le fond brun tamisé.

Dans une casserole, préparez le roux : faites fondre 60 g de beurre et ajoutez 80 g de farine. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Versez le fond brun bouillant sur ce roux de liaison. Fouettez pour lier la sauce. Rajoutez les légumes réservés. Ajouter le bouquet garni, la purée de tomate, 2 gousses d'ail, 2 pincées de piment d'Espelette ou Cayenne, 4 épices, basilic. Laissez cuire 3 heures à légers frémissements en écumant régulièrement.

Après 3 heures mixez la sauce, puis, hors du feu, filtrez-la, puis ajoutez encore 1 l de fond brun et laissez à nouveau cuire à tout petit feu pendant 3 heures. Enfin filtrez encore une fois la sauce; ajoutez les 20 g de beurre restant et laissez mijoter encore 5 minutes, puis retirez du feu et laissez refroidir en remuant de temps en temps. Réservez jusqu'au lendemain.

2) **le Kuddelfleck** : Egalement dès le matin rincez le Kuddelfleck dans un peu de vinaigre et frottez-le à l'aide d'une brosse dure avec de la farine pour faire disparaître toute trace de mucosité. Puis faites-le cuire à l'eau avec un bouquet garni, ce qui peut durer jusqu'à 6 heures. Réservez et laissez refroidir.

Le jour même :

Coupez le Kuddelfleck froid en morceaux de 10 x 6 cm. Mettez-les dans un récipient en alternant les couches de Kuddelfleck et des lits d'oignons coupés en rondelles et mélangés avec du persil, du sel et du poivre moulu. Versez du lait froid et laissez mariner pendant 2 heures.

Pendant ce temps préparez les champignons : coupez-les en lamelles, faites-les cuire et réservez-les. Hachez mi-fin les cornichons que vous mélangez avec de la moutarde et réservez dans un bol.

Réchauffez la sauce. Faites-la bouillir, ajoutez une rasade de vin rouge et continuez à faire cuire afin de réduire jusqu'à la consistance voulue en remuant régulièrement. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement. Avant de servir ajoutez les câpres et les cornichons hachés et mélangés avec de la moutarde. Ajoutez également les champignons coupés en lamelles et le concentré de tomate et laissez mijoter 10 minutes de plus.

Sortez la viande, séchez-la et farinez-la légèrement, puis passez-la par l'oeuf battu et panez avec la chapelure (tamisée). Faites frire dans une friteuse à 180°C.

Servez avec la sauce, accompagné de pommes vermicelles