

Voräss de mouton



Pour 6-8 personnes

Cuisson : 120 min

Ingrédients

- le cœur, la tête, la langue et la moitié du foie du mouton
- 1 oignon piqué
- 1 bouquet garni
- 1 céleri
- 2 raves
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail émincées
- 100 g de raisins secs
- 3 dl de vin blanc
- 1 tasse de farine
- 1 feuille de sauge
- Safran
- sel
- poivre

Préparation

Bien dégorgé la viande à l'eau froide.

La cuire dans une grande marmite d'eau froide.

Ajouter les ingrédients pour le bouillon, saler et laisser cuire 2 bonnes heures.

Sortir la viande et laisser refroidir.

Le lendemain, désosser la viande et couper en petits morceaux.

Dégraisser le bouillon.

Faire revenir la viande dans un peu d'huile, ajouter les oignons émincés, l'ail, la sauge, les raisins secs et la farine que vous aurez fait roussir.

Mouiller avec 2 l de bouillon très chaud et 3 dl de vin blanc.

Saler, poivrer et ajouter le safran.

Faire cuire 2 heures à feu doux.

On le mange en général comme entrée, à la cuillère, lors du repas de Bénichon en Singine.