

■ **L'AIGUILLETTE DE BŒUF
AUX LÉGUMES**
pour 6 personnes

1 kg 500 d'aiguillette de bœuf romsteck lardé par le boucher; 150 g de couenne de porc fraîche; 1 pied de veau; 2 os de veau; 1 dl d'huile; 50 g de farine; 500 g de tomates mûres; 300 g environ de petits pois en boîte; 1 kg 200 de carottes; 200 g de petits oignons sauce; 200 g de poitrine de porc salée; 50 g de beurre de cuisine; du sel, du poivre.

Pour la marinade:

2 carottes; 1 oignon; 2 échalotes; 4 gousses d'ail; 1 poignée de persil; 1 feuille de laurier; 1 branche de thym; 1 dl de cognac; 1 bouteille de bon vin rouge; 1 cuillerée à café de grains de poivre.

1. Préparer la marinade comme suit. Eplucher les légumes et les émincer grossièrement. Mettre la viande dans une terrine avec les légumes, le persil,

le thym, le laurier, le poivre en grains. Arroser avec le cognac et le vin rouge. Faire mariner dans un endroit frais durant dix heures au moins.

2. Ensuite mettre dans une casserole le pied de veau, la couenne de porc, les os de veau. Couvrir juste d'eau froide. Porter à ébullition, puis égoutter, Passer sous l'eau froide, puis égoutter à nouveau.

3. Egoutter le morceau de viande mariné, l'essuyer. Passer la marinade à la passoire. Mettre de côté les arômes. Laver les tomates, puis les couper en morceaux. Faire chauffer le four d'avance.

4. Faire chauffer un peu d'huile, dans une cocotte. Y faire revenir l'aiguillette de tous côtés, puis la mettre à part. Faire blondir dans la même huile les éléments aromatiques de la marinade. Les saupoudrer de farine, mélanger à la cuiller de bois, sur feu doux, puis arroser avec le li-

quide de la marinade.

5. Remettre le morceau de viande dans la cocotte, avec le pied de veau, la couenne de porc, les os de veau et les tomates. Saler et remettre de l'eau si nécessaire. Amener à ébullition, puis glisser la cocotte dans le four chaud. Laisser cuire deux heures trente environ.

6. Pendant ce temps éplucher les carottes, les couper en tronçons réguliers. Les mettre dans un sautoir avec 30 g. de beurre, un peu de sucre, du sel et du poivre. Recouvrir d'eau froide. Couvrir le sautoir avec du papier d'aluminium et faire cuire à feu très doux, jusqu'à évaporation totale du liquide.

7. Peler les petits oignons, les mettre dans un deuxième sautoir avec un peu de beurre, un peu de sucre, du sel, du poivre. Couvrir d'eau. Faire comme précédemment avec le papier d'aluminium et laisser cuire jusqu'à évaporation complète. Ajouter en dernier lieu les petits pois et les chauffer.

8. Couper la poitrine de porc en petits cubes et les faire revenir dans une poêle sans graisse. Jeter le gras et mettre les lardons de côté.

9. L'aiguillette cuite, l'égoutter ainsi que la couenne, les os et le pied de veau. Passer le jus de cuisson à la passoire. Essuyer la cocotte. Y remettre la viande. Couper la couenne et le pied de veau en petits dés. Disposer ces derniers autour de l'aiguillette. Ajouter les carottes, oignons, petits pois et lardons. Arroser avec la sauce. Amener à ébullition, laisser réchauffer dix minutes, sur feu doux. Rectifier l'assaisonnement, servir en cocotte.