

## PALETTE FUMÉE BRAISÉE À LA BIÈRE ET AUX ÉCHALOTTES CONFITES FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AUX CERVELAS, POMMES RISSOLÉES

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 2 h 15

Denrées nécessaires pour 6 personnes :

- 1 palette fumée avec os de 1,2 à 1,5 kg
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 12 échalotes grises
- ½ litre de bière
- 500 g de champignons des bois : chanterelles grises, pieds de mouton, girolles, etc.
- 60 g de beurre
- 250 g de mini-cervelas
- 500 g de petites pommes de terre (épluchées, pré-cuites, fraîches ou surgelées)
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- thym, laurier, sel, poivre

---

### Technique :

- Cuire la palette, environ 1 h 30 selon grosseur, dans de l'eau frémissante, légèrement salée, additionnée de quelques brindilles de thym et de 2 feuilles de laurier, la retirer et l'égoutter dès qu'elle est cuite.
- Eplucher les échalotes, nettoyer les champignons, retirer la peau de mini-cervelas.
- Dans une cocotte assez grande, faire chauffer 1 cuillère d'huile, y faire rissoler la palette cuite en la retournant régulièrement, ajouter autour les échalotes, les laisser légèrement colorer ; verser la bière et faire mijoter, à couvert, pendant ½ heure.
- Chauffer 30 g de beurre dans une grande poêle, y faire dorer régulièrement les cervelas, les retirer, les réserver. Mettre dans la même poêle les champignons, les cuire jusqu'à complète évaporation de leur eau, les saler, les poivrer, les mélanger avec les cervelas.
- Ajouter cette préparation dans la cocotte, autour de la palette, garder au chaud.
- Ajouter le reste du beurre dans la poêle, y faire rissoler les pommes de terre, assaisonner.
- Égoutter la palette, la couper en tranches régulières.
- Pour servir : soit remettre tous les éléments dans la cocotte, les champignons mélangés aux cervelas, aux échalotes et aux pommes de terre, les tranches de palette par dessus, saupoudré de persil haché, la cocotte étant amenée directement sur la table, soit dresser les légumes sur un plat de service et les tranches de palette dessus.

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Professeur agrégé, Chef de travaux*

*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas*

*Strasbourg-Illkirch*