

Gras double à la lyonnaise

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de gras double cru
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
Sel, poivre
1 oignon piqué de 2 clous de girofle
2 carottes
2 l de bouillon de légumes
1 bouquet garni

2 oignons
2 échalotes
1 gousse d'ail
4 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
Sel, poivre
2 cuillères à soupe d'huile

Préparation :

Faire tremper les gras double dans un grand volume d'eau et 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, pendant 2 heures.

Bien les rincer. Mettre dans un cocotte, les couvrir d'eau, saler, faire blanchir 20 minutes à partir de l'ébullition.

Égoutter, rincer.

Peler l'oignon et les carottes. Piquer l'oignon avec les clous de girofle.

Mettre les gras double dans une cocotte, ajouter l'oignon et les carottes, couvrir avec les 2 l de bouillon, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni.

Laisser cuire à couvert et à feux doux 4 heures.

Égoutter, retirer les légumes.

Réserver.

Éplucher et couper les oignons et les échalotes en brunoise.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, y faire fondre les oignons et échalotes pendant 15 minutes.

Ajouter les gras double, faire rissoler une dizaine de minutes.

Saler, poivrer, ajouter la gousse d'ail écrasée, cuire encore deux minutes.

Réserver au chaud dans l'assiette de service.

Déglacer la sauteuse avec le vinaigre, cuire une minute puis verser dans chaque assiette.
Déguster chaud.