

Paleron de bœuf *au vin rouge*

Condiment d'oignons confits

Taille la poitrine fumée en lardons et blanchis-les rapidement à l'eau bouillante. Réserve. Dans un sautoir, fait fondre le beurre puis ajoute le thym, le laurier et les queues de persil ficelées. Assaisonne et fait blondir les oignons avec les lardons. Déglace avec le vinaigre et fait réduire à sec. Mouille au fond blanc et laisse cuire à découvert à feu doux pendant 25 minutes jusqu'à ce que les oignons soient bien confits et le bouillon pratiquement réduit à sec. Taille en lanières les pétales de tomate confite. Au moment de servir, réchauffe les oignons avec les tomates, ajoute le persil plat concassé. vérifie l'assaisonnement et ajoute une pointe de vinaigre de vin vieux.

Chips de lard

Enfourne à 150 °C (th. 5) les tranches de lard entre deux feuilles de cuisson « silpat » pendant 12 minutes environ, en retirant la feuille du dessus à mi-cuisson. Réservez sur un papier absorbant.

Condiment d'oignons confits

3 gros oignons
2 tranches de poitrine de porc fumée
20 cl de fond blanc
1 branche de thym
1/2 feuille de laurier
3 brins de persil
30 g de beurre
10 cl de vinaigre de vin vieux
10 pétales de tomate confite
sel, poivre du moulin

Chips de lard

6 tranches de lard fumé

