



LANCASHIRE HOTPOT

The Upland Cook : Série Feel Good

THE UPLAND COOK



Facile



3-4 heures



Lunch/Souper



3-4 Portions

Ce *Lancashire HotPot* revisité marie la richesse de la viande d'ours et la profondeur des abats de bernache, mijotés lentement sous des pommes de terre fondantes. Ce plat rustique et réconfortant célèbre les traditions boréales et offre une interprétation sauvage d'un classique anglais.

INGREDIENTS

Pour la viande et les abats :

- 600 g de viande d'ours, coupée en cubes
- 200 g de cœurs et gésiers de bernache, nettoyés et coupés en morceaux
- 2 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe d'huile de tournesol ou de gras de canard
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 oignon jaune, émincé
- 2 carottes, coupées en rondelles
- 200 g de champignons sauvages (chanterelles, pleurotes, ou bolets), nettoyés et tranchés
- 1 c. à soupe de pousses d'épinette fraîches ou séchées (ou plus au goût)
- 500 ml de bouillon de gibier ou de volaille (maison de préférence)
- 250 ml de fond de veau
- 125 ml vin rouge
- Sel et poivre du moulin au goût

Pour la garniture :

- 4 pommes de terre Russet (ou Yukon Gold), pelées et tranchées finement
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- Sel et poivre au goût
- 1 c. à soupe de thym frais (facultatif)

Étapes de Préparation

1. Préparation de la viande et des abats :

- Dans un grand bol, enrober les cubes de viande d'ours et les morceaux d'abats de farine, en retirant l'excédent.
- Chauffer l'huile dans une cocotte en fonte ou une grande poêle. Faire dorer la viande et les abats sur toutes les faces. Retirer et réserver.

2. Préparation des légumes et des champignons :

- Dans la même cocotte, ajouter l'oignon, l'ail, les carottes. Faire revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Ajouter les champignons sauvages et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
- Incorporer les pousses d'épinette pour parfumer le mélange.
- Déglacer avec le vin rouge, en grattant le fond pour récupérer les sucs de cuisson. Laisser réduire légèrement.

3. Assemblage :

- Remettre la viande et les abats dans la cocotte. Ajouter le thym, le laurier, du sel et du poivre.
- Verser le bouillon de gibier et le fond de veau jusqu'à bien couvrir la viande.
- Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter doucement pendant 1h30 à couvert.

4. Montage du Hot Pot :

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Transférer la préparation de viande dans un plat allant au four. Disposer les tranches de pommes de terre en rosace sur le dessus. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de thym, de sel et de poivre.
- Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 1 heure.
- Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes.

