

Une recette sétoise : La macaronade



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 escalopes de paleron de bœuf,
- 500 g de saucisse de pur porc,
- 600 g de « coustellous » (travers de porc frais),
- 150 g de chair à saucisse,
- Entre 500 g et 800 g de concentré de tomates,
- 1 bouquet de persil, 2 gousses d'ail, 3 oignons, 5 clous de girofle,
- 20 cl d'huile d'olive, sel et poivre,
- Un généreux verre de vin rouge (*non utilisé à la Caisse des Ecoles*),
- 600 g de macaroni,

Progression :

- Réaliser les paupiettes de viande : mettre à plat les escalopes de paleron, saler, poivrer et recouvrir de chair à saucisse.
- Hacher l'ail et le persil et mélanger avec la chair à saucisse. Rouler les paupiettes et les faire tenir avec des piques en bois.
- Dans une casserole, faire revenir les paupiettes avec les oignons. Ajouter le concentré de tomates, puis le vin rouge et un peu d'eau. Ajouter un oignon piqué de clous de girofles et cuire à feux doux.
- Une demi-heure après le début de la cuisson, faire revenir à la poêle les côtes de porcs et les ajouter à la préparation. Cuire environ deux heures.
- Un quart d'heure avant la fin de la cuisson ajouter la saucisse après l'avoir faite dorer à la poêle.
- Cuire les pâtes à part et mélanger avec la sauce.

Déguster, c'est chaud !