VOEUF BOURGUIGNON
Burgundy Veef Stew

Pour le fruit du jacquier
(pour 4 personnes)

280 g de fruits de jacquier saumuré
2 carottes
2 oignons
Farine riz/millet : 30 g
2 gousses d'ail
Vin *Naturel de Bourgogne : 75 cl
1 verre d'eau
2 càs de café
(soit 3 tasses de vin)
Huile d'olive : 3 cl
Sel de l'Himalaya
Baies de Selim 4 à 6
25 gouttes de Liquide Fumé

Pour la garniture :
Oignons grelot : 80 g (+/- 15)
Champignons de Paris : 100 g
Sucre non raffiné : 5 g
Huile d'olive : 3 cl

Pour le dressage :
Persil plat : 0.25 botte(s)

Rincer et égoutter le fruit jacquier saumuré. Bien sécher puis détacher les filaments ou trancher les morceaux.

Éplucher et tailler en gros morceaux les carottes et les oignons.

Éplucher et dégermer les gousses d'ail.

For the jackfruit
(4 services)
280 g of pickled jackfruit
2 carrots
2 onions
Rice/millet flour: 30 g
2 garlic cloves
*Natural Burgundy wine 75 cl
(or 3 cups of wine)
1 cup water
2 tbsp coffee
Olive oil: 3 cl
Himalayan Salt
Selim berries 4 to 6
25 drops of liquid smoke

For the topping:
Baby onions80 g (+/- 15)
Paris mushrooms: 100 g
Unrefined sugar: 5 g
Olive oil: 3 cl

For training:
Flat parsley: 0.25 bunch (s)

Rinse and drain the pickled jackfruit. Dry well and then remove the filaments or slice the pieces.

Peel and chop the carrots and onions.

Peel and degerm the garlic cloves.

Effeuiller le persil, conserver les tiges pour la cuisson et les feuilles pour le dressage.

Dans une cocotte chaude, mettre l'huile d'olive et colorer les morceaux de jacquier environ 1 min de chaque côté.
Ajouter le vin rouge + les 25 gouttes de Liquide Fumé.
Assaisonner de sel puis cuire doucement pendant 3 min.

Singer (c'est-à-dire ajouter la farine) et cuire à nouveau 1 min tout en mélangeant pour bien incorporer la farine sans-gluten. Réserver

Placer dans une cocotte avec de l'huile d'olive les tiges de persil, les morceaux de carotte-oignon et les baies de Selim, les faire revenir à feux doux.

Saler et saupoudrer de farine. Bien mélanger et laisser un peu brunir. Verser le vin complété.

Ajouter les gousses d'ail écrasées et mélanger.

Baisser le feu, cuire à couvert, à petits bouillonnements, 30 mn, en veillant à ce que ça n'accroche pas au fond de la cocotte. Ajouter le café.

Retirer le fruit du jacquier, les morceaux de carotte de la cocotte, passer la sauce au chinois pour la filtrer, vérifier sa texture et si elle est encore trop liquide, la réduire pendant quelques minutes. La goûter et l'assaisonner de sel.

Pour la garniture
Éplucher les champignons au couteau.
Disposer les oignons grelot dans une poêle, ajouter de l'eau à mi-hauteur et 1 càs de sucre.
Cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau.
Lorsque le sucre commence à caraméliser, ajouter 1 càs d'eau et bien enrober les oignons de caramel.
Ajouter les champignons pour les colorer.

Pour le dressage
Ciseler les feuilles de persil.
Dans un plat, déposer le fruit du jacquier, les morceaux de carotte, verser dessus la sauce et disposer les garnitures.

Remove the parsley leaves, keep the stems for cooking and the leaves for dressing.

In a hot saucepan, put the olive oil and brown the jackfish pieces about 1 min on each side.
Add the red wine + 25 drops of liquid smoke.

Season with salt and cook gently for 3 min.

Singer (i. e. add flour) and cook 1 min. again, stirring well to incorporate the gluten-free flour. Set aside.

Place the parsley stalks, carrot onion pieces and Selim berries in a saucepan with olive oil and cook over low heat.

Season with salt and sprinkle with flour. Mix well and let it brown a little. Pour the finished wine.

Add crushed garlic cloves and mix.

Reduce the heat, cook covered, with small boiling, 30 minutes, make sure that it does not stick to the bottom of the casserole. Add the coffee.

Remove the jackfruit, carrot pieces from the pan, pass the sauce through a fine sieve to filter it, check its texture and if it is still too liquid, reduce it for a few minutes.
Taste it and season with salt.

Garnish
Peel mushrooms with a knife.
Place the onions in a pan, add water halfway up and 1 tbsp of sugar.
Cook until the water evaporates completely. When the sugar begins to caramelize, add 1 tbsp of water and coat the onions with caramel.
Add mushrooms to colour.

Dressage
Chop parsley leaves.
In a dish, place the jackfruit, carrot pieces, pour over the sauce and arrange the toppings.

Bon Appétit !