

Estouffade – au Parmesan Reggiano ou Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

255 minutes



Ingrédients

Fromage :200 g [Parmesan Reggiano](#) ou [Gruyère](#)

250 g pâtes

750 g viande de boeuf (tranche)

375 g chair crue de porc

50 g lard

3 cl huile d'olive

5 l d'eau

10 cl vin blanc

4 oignons

2 tomates

2 aulx

2 brins de persil

1/2 feuille de laurier

sel, poivre

Préparation

Mondez et épépinez les tomates. Emincez le jambon. Hachez et pilez le persil et l'ail. Détaillez la viande en morceau de 60 g. Faites revenir la viande et les oignons dans l'huile d'olive. Après la dorure, ajoutez les tomates et le jambon, mouillez avec le vin blanc. Laissez un peu réduire. Ajoutez le lard haché, le persil et l'ail pilés, le laurier. Assaisonnez. Mouillez de 1,75 litre d'eau chaude. Laissez prendre l'ébullition. Réduisez l'allure de chauffe à petit feu. Couvrez et laissez mijoter de trois à quatre heures. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, dans une marmite contenant 3 l d'eau bouillante et salée, pochez les pâtes 10 minutes. Egouttez-les. Débarrassez la viande dans un plat de service, recueillez le jus, filtrez-le. Dans une soupière chaude, versez une demi-louche de jus, déposez dessus une couche de pâtes, semez une poignée de fromage râpé et encore un peu de jus de l'estouffade. Continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Tenez au chaud jusqu'au moment de servir.

On peut incorporer dans la sauce des champignons que l'on sert avec les viandes.