

Pieds paquets d'Irène

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 Kg de paquets + 8 pieds
- 1 oignon haché très fin
- 3 clous de girofle
- 3 morceaux de zeste d'orange séché
- 3 piments oiseau
- 1 c.à.s. de concentré de tomate
- 1 brique de coulis de tomate
- huile
- sel
- 500 ml de vin blanc

Faire revenir l'oignon dans l'huile, dans une cocotte minute. Rajouter le vin blanc après l'avoir fait évaporer. Ajouter le coulis et le concentré puis laisser mijoter.

Rincer les pieds et les paquets.

Mettre dans la cocotte les paquets, le zeste d'orange, les piments, les clous de girofle et le sel. Fermer la cocotte et laisser environ 45 min après le sifflement de la soupape.

Ouvrir et ajouter les pieds sur le dessus. Refermer et laisser encore au moins 45 min.

A réchauffer à volonté.

Accord met et vin :

Bien que les Pieds paquets soient d'origine Provençale, je préfère les accompagner d'un Beaujolais ou d'un Brouilly.