

**Cette recette nous est proposée par Bernard Feyte (bon appétit !)**

## **Lamproies à la Libournaise**

### **Ingrédients:**

2 lamproies, 5 litres de très bon vin de Bordeaux corsé, 24 morceaux de blancs de poireaux de 5 cm de long (conserver les hauts), 3 gros oignons, 2 carottes, 1 tête d'ail, 1 kg d'os de veau et porc mélangés, 300 g de farine, 200 g de beurre, 1 verre d'huile, thym, laurier, 1 branche de céleri, 6 clous de girofle, 1 morceau de sucre, 2 verre de Cognac, Noix de muscade.

### **La recette**

**Important :** Avoir des lamproies bien vivantes, les plonger dans de l'eau à 90° quelques secondes, les retirer, les racler afin d'enlever tout le limon blanc qui les recouvre, les laver en veillant à ce qu'elles soient très propres. Les pendre ensuite par la gueule et faire, à hauteur du rectum, une incision de 2cm. Laisser égoutter le sang pendant 2 heures.

Pendant ce temps, préparer la sauce : faire chauffer le vin rouge à ébullition, y mettre le feu et laisser bruler jusqu'à temps qu'il s'éteigne. Retirer du feu et laisser de coté.

Mettre une plaque au four avec un peu de beurre et un peu d'huile. Y mettre les os coupés en petits morceaux, les oignons coupés en gros morceaux et bien laisser revenir jusqu'à ce que l'ensemble devienne couleur noisette. Y ajouter la farine, bien remuer et remettre au four en remuant souvent jusqu'à ce que la farine soit elle aussi, couleur noisette. Y ajouter l'ail écrasé et laisser revenir pendant 2mn. Verser le tout dans le vin, bien remuer et refaire prendre la cuisson. Y ajouter, le sel, le poivre, le thym, le laurier, les clous de girofle, la noix de muscade, le sucre, les carottes coupées en morceaux, le céleri et le haut des poireaux. Laisser cuire pendant 4 heures.

**Préparer les lamproies :** couper les deux têtes à 5cm et le petit bout de la queue et les mettre à cuire dans votre sauce. Laisser cuire tout doucement, surtout bien couvert afin qu'il n'y ait pas d'évaporation. Enlever le cordon du corps des lamproies. Couper les lamproies en tronçons de 6cm de long, bien les nettoyer, ne pas les laver, mettre les morceaux de coté ainsi que le sang.

Pendant la cuisson, avec les restes de beurre et d'huile, faire revenir de tous cotés les blancs de poireaux, afin qu'ils deviennent eux aussi de couleur noisette. Les flamber avec le cognac, les mettre dans un égouttoir pendant ¼ heure pour égoutter les matières grasses. Au bout de 4h de cuisson de la sauce, la passer au chinois en pressant bien tous les ingrédients afin d'en retirer tous les sucs. Une fois la sauce passée, y ajouter les poireaux. Remettre sur le feu jusqu'à cuisson complète des poireaux. Ajouter alors les morceaux de lamproies et laisser cuire 10mn. Gouter, rectifier l'assaisonnement et finir de lier la sauce avec le sang des lamproies préalablement passé au chinois. Laisser bouillir en remuant très doucement pendant 5mn. Servir en timbales très chaudes avec, à part, quelques croutons grillés et largement frottés d'ail. Cette préparation peut faire de magnifiques conserves, soit en bocaux, soit en boîtes – Stérilisation : 2heures – Conservation longue durée.