

QUEUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN BLANC

Décembre 2006 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de queue de bœuf en tronçons
- ★ 100 g de lardons nature
- ★ 2 oignons paille
- ★ 4 belles carottes
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 37,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte en fonte

Préparation : 10 mn

Cuisson : 3h15

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 12,40 € (soit 3,10 € par personne)



Recette :

Peler les oignons et les couper en rondelles. Éplucher les carottes et les couper en rondelles en biseau. Dans une cocotte faire chauffer l'huile et le beurre, déposer les morceaux de queue et faire dorer sur toutes les faces. Ajouter les lardons, les oignons, les carottes. Arroser avec 25 cl de vin blanc, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et la muscade.

Couvrir et cuire à feu très doux 3 heures. Retourner les morceaux de viande de temps en temps. Ajouter le reste du vin 10 minutes avant la fin de la cuisson, rectifier l'assaisonnement. Accompagner de tagliatelles fraîches, de penne ou d'une purée de pommes de terre.

Boisson :

Un Crozes-Hermitage rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.