

« Du museau à la queue » : Queue de bœuf braisée et galettes de polenta

Pour 8 personnes

Viande

2 kg de queue de bœuf
(coupée en 8 morceaux
de taille égale)
sel, poivre

7 cs d'huile

200 g de carottes
300 g de céleri
250 g de poireaux
3 gousses d'ail

250 ml de vin rouge
1 feuille de laurier
1 branche de romarin
800 ml de bouillon de bœuf
2 cc de jus de citron
3 cc de fécule

Saler et poivrer la viande. Dans une cocotte, saisir la viande sur tous les côtés dans 5 cs d'huile chaude. Retirer de la cocotte les morceaux de viande saisis, ajouter les 2 cs d'huile restantes.

Peler et couper les légumes en gros morceaux, les faire dorer dans la cocotte.

Ajouter le vin rouge en deux fois, faire réduire. Remettre la viande dans la cocotte, ajouter la feuille de laurier et le romarin, mouiller avec le bouillon et le jus de citron.

Couvrir et laisser mijoter 2 h 30 dans le bas du four préchauffé à 180° C.

Retirer la viande de la cocotte, verser la sauce à travers un tamis dans une casserole, légèrement presser les légumes. Lier légèrement la sauce avec la fécule diluée dans un peu d'eau froide.

Galettes de polenta

50 g de polenta bramata
150 g de polenta fine
3 dl de bouillon
3 dl de lait

2 cs de beurre
sel
poivre
noix de muscade
1 œuf

Porter à ébullition le bouillon, le lait et la polenta. Cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Ajouter la moitié du beurre, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.

Incorporer l'œuf, étaler immédiatement sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé, laisser refroidir.

Couper des tranches de polenta au couteau ou à l'emporte-pièce, badigeonner de beurre, parsemer de fromage. Cuire 10 min au milieu du four à 180° C.

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM

Banque de recettes
Inforama, secteur de
l'économie familiale

www.inforama.ch

