Bœuf

Museau de boeuf sauce ravigote

1h30	30 min	0	1h	546
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

La marinade

1. Tailler le museau de boeuf en fines lamelles à l'aide du couteau éminceur. Déposer le dans un saladier, puis verser l'huile et le vinaigre. Assaisonner de sel et poivre puis mélanger avec une cuillère à soupe.
2. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

La sauce ravigote

1. Ciseler le persil, le cerfeuil et l'estragon avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
2. Eplucher puis émincer finement l'oignon nouveau à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver avec les herbes.
3. Eplucher puis hacher finement l'échalote et l'ail avec un couteau éminceur. Réserver avec les herbes.
4. Tailler les cornichons en rondelles et concasser les câpres à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver avec le reste.
5. Verser le vinaigre puis assaisonner de sel et poivre. Verser progressivement l'huile en mélangeant à l'aide

Ingrédients
pour 4 personnes

Les produits tripiers

- 400 g **Museau de boeuf**
- 2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
- 5 c. à soupe **Huile d'arachide**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

La sauce ravigote

- 1 **Echalote(s)**
- 1 c. à soupe **Câpres**
- 6 **Cornichon**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 3 branche(s) **Cerfeuil**
- 3 branche(s) **Persil frisé**
- 3 branche(s) **Estragon**
- 1 tige(s) **Oignon(s) nouveau(x)**
- 5 cl **Vinaigre de vin**
- 12 cl **Huile d'arachide**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

d'un fouet.

Étape 3

Dressage

1. Dresser le museau de boeuf dans des assiettes de dressage avec un peu de sauce ravigote au centre. Servir bien frais.