



Bœuf

Museau de boeuf sauce ravigote



1h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

1h

REPOS

546

CALORIES

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**

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

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.