



Bœuf

Queue de boeuf braisée aux petits légumes



3h50 **20 min** **3h30** **0** **503**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Couper la queue de boeuf en tronçons en respectant les articulations et les fibres de la viande.
- 2 Faire chauffer l'huile et le beurre dans la cocotte, faire dorer vivement la viande sur toutes les faces pendant 10 minutes.
- 3 Réserver la viande de côté dans un plat.

Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Eplucher tous les légumes, écosser les petits pois.
- 2 Peler les oignons et l'ail.
- 3 Couper les navets en deux, tailler les carottes en gros tronçons.
- 4 Faire dorer dans la cocotte les oignons nouveaux entiers et pelés.
- 5 Ajouter l'ail, les navets coupés en deux et les carottes coupées en quatre dans la longueur.
- 6 Lorsque les légumes sont bien dorés, ajouter les lardons et la viande.

Assaisonner de sel, poivre et muscade. Ajouter le

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

1 kg **Queue(s) de boeuf**
125 g **Lardon(s)**
2 c. à soupe **Huile d'arachide**
40 g **Beurre**

Ingrédients pour les légumes

4 **Carotte(s)**
4 **Oignon(s) nouveau(x)**
4 **Navet**
100 g **Petits pois**
2 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour le bouillon

40 cl **Vin blanc**
1 litre(s) **Bouillon de bœuf**
1 **Bouquet garni**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 **Sel**

7 bouquet garni, puis verser le vin blanc et le bouillon.

1 Poivre

Étape 3

Finalisation et dressage

- 1** Mélanger et braiser la viande pendant 3 heures, en retournant la viande de temps en temps.
- 2** Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les petits pois écossés dans la cocotte.
- 3** Servir la queue de boeuf bien chaude dans des assiettes creuses, accompagnée des légumes.