



Bœuf

Boeuf à la saint-gilloise



5h40 **40 min** **2h** **3h** **364**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le boeuf à la St-Gilloise

1.5 kg **Gîte de boeuf**
75 cl **Vin blanc**
5 cl **Vinaigre de Xérès**
2 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
50 g **Lard gras**
150 g **Filet(s) d'anchois**
20 g **Câpres**
20 g **Olives noires**
1 botte(s) **Persil plat**
4 branche(s) **Thym**
3 feuille(s) **Laurier**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du boeuf à la Saint-Gilloise

- 1 Couper le boeuf en morceaux de 3 cm de côté avec un couteau éminceur.
- 2 Dans un saladier, mettre les morceaux de boeuf à mariner avec le vinaigre et la moitié du vin blanc pendant au moins 3 heures au réfrigérateur.
- 3 Éplucher les oignons avec un couteau d'office, les émincer avec un couteau éminceur.
- 4 Éplucher les gousses d'ail avec un couteau d'office et ôter le germe. Les émincer avec le couteau éminceur.
- 5 Rincer les câpres et les filets d'anchois à l'eau claire. Egoutter les olives.
- 6 Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte, saisir les morceaux de boeuf marinés. Ôter la viande de la cocotte et réserver.
- 7 Dans la même cocotte, faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 8 Remettre le boeuf, ajouter les filets d'anchois, les câpres, les olives, le lard gras, l'ail, la marinade, le reste de vin blanc, le persil préalablement ciselé, le laurier et le thym.

Mélanger avec une cuillère en bois et assaisonner de sel

9 et de poivre.

10 Faire attention à ne pas trop saler la préparation car les anchois sont salés.

11 Faire mijoter à couvert pendant 2 heures en surveillant la cuisson.

Étape 2

Dressage

1 Dresser le boeuf dans un plat de service chaud.