



*Bœuf*

# Parmentier de queue de boeuf au bourgogne



**5h**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**4h**

CUISSON

**0**

REPOS

**558**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la queue de boeuf

1 kg **Queue(s) de boeuf**  
50 cl **Vin rouge**  
2 **Carotte(s)**  
1 branche(s) **Céleri-  
Branche**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Bouquet garni**  
1 unité(s) entière(s)  
**Clou(s) de girofle**  
10 cl **Huile de tournesol**  
2 litre(s) **Eau**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la purée

1 kg **Pomme(s) de terre**  
100 g **Beurre**  
15 cl **Lait entier**  
1 **Sel**

## Étape 1

Cuisson de la viande

- 1 Peler l'oignon et le piquer avec le clou de girofle. Peler la gousse d'ail et la laisser entière.
- 2 Couper la branche de céleri en tronçons avec un couteau éminceur. Réserver.
- 3 Peler les carottes avec un économiseur, les couper en rondelles. Réserver.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Lorsqu'elle est chaude, faire dorer les morceaux de queue de boeuf pendant 5 minutes sur feu vif.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter les carottes, l'oignon, l'ail, le céleri et le bouquet garni. Faire revenir pendant 10 minutes.
- 6 Verser le vin rouge et l'eau. Couvrir et laisser cuire sur feu moyen pendant 2h45.

## Étape 2

Préparation de la purée

- 1 Peler les pommes de terre avec l'économiseur, les couper

en quatre avec le couteau éminceur.

- 2 Disposer les pommes de terre dans un faitout, les couvrir d'eau froide et porter à ébullition. Laisser cuire pendant 30 minutes.
- 3 Egoutter les pommes de terre dans une passoire, les transvaser dans un moulin à légumes.
- 4 Réduire les pommes de terre en purée en les moulinant au-dessus d'un saladier.
- 5 Couper le beurre froid en cubes et réserver. Verser le lait dans un bol, le chauffer au micro-ondes pendant 30 secondes.
- 6 Incorporer le beurre à la purée puis verser progressivement le lait chaud. Mélanger avec une cuillère en bois.
- 7 Assaisonner de sel, poivre et de noix de muscade, puis mélanger. Réserver la purée au chaud.

#### 1 Poivre

1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

#### Ingrédients pour la cuisson

2 c. à soupe **Chapelure**

### Étape 3

#### Montage du parmentier

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Egoutter les morceaux de queue de boeuf à l'aide d'une écumoire et les déposer dans un saladier.
- 3 Effiloche la chair qui se trouve autour des os de queue de boeuf avec les doigts. Réserver.
- 4 Disposer une première couche de purée au fond d'un plat à gratin. Recouvrir avec une couche de queue de boeuf puis terminer par une couche de purée.
- 5 Saupoudrer la surface de chapelure et enfourner pendant 30 minutes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir le parmentier du four et servir directement dans le plat pour une présentation conviviale.