

*Bœuf*

# Queue de boeuf confite au vin rouge



<b>10h15</b>	<b>30 min</b>	<b>3h30</b>	<b>6h15</b>	<b>492</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la marinade de la queue de boeuf

1.5 kg **Queue(s) de boeuf**  
 1 **Oignon(s)**  
 3 **Gousse(s) d'ail**  
 1 branche(s) **Céleri-Branche**  
 2 **Poireau**  
 2 litre(s) **Vin rouge**  
 10 cl **Vinaigre balsamique**  
 1 **Thym**  
 1 feuille(s) **Laurier**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 2 c. à soupe **Huile d'arachide**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour les légumes

6 **Carotte(s)**  
 3 **Echalote(s)**  
 10 **Champignon(s) de**

## Étape 1

### Préparation de la marinade

- 1 Éplucher l'oignon et le tailler en mirepoix, c'est à dire en gros cubes. Réserver.
- 2 Eplucher et dégermer l'ail. Réserver avec l'oignon.
- 3 Eplucher les échalotes et les réserver entières.
- 4 Retirer les feuilles du céleri-branche, le tailler en brunoise. Réserver.
- 5 Eplucher les carottes à l'aide d'un économiseur et les laver. Les réserver entières.
- 6 Eplucher les poireaux, les fendre en deux et les laver.
- 7 Émincer les poireaux et les réserver avec les autres légumes.
- 8 Couper les tomates grossièrement en cubes. Réserver dans un saladier.
- 9 Tailler la poitrine de porc fumée en lardons. Réserver. Equeuter et laver les champignons.
- 10 Faire chauffer un filet d'huile d'arachide dans une poêle à feu vif, y déposer les morceaux de bœuf.
- 11 Saler, poivrer, faire revenir sur toutes les faces en les retournant à l'aide d'une pince.
- 12 Quand les morceaux de viande sont bien dorés, les

débarrasser dans un grand saladier.

- 13 Dans la même poêle légèrement dégraissée, faire chauffer un filet d'huile d'arachide, ajouter les oignons et le céleri-branche.
- 14 Saler, poivrer, laisser légèrement colorer.
- 15 Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson.
- 16 Quand la préparation commence à colorer, ajouter les poireaux.
- 17 Saler, poivrer, laisser suer en remuant à l'aide d'une spatule.
- 18 Déglacer avec un peu de vin rouge.
- 19 Éteindre le feu et verser la préparation dans le saladier avec la queue de bœuf.
- 20 Mélanger la préparation, ajouter le thym, le laurier, le poivre en grain, le vinaigre balsamique et le reste vin rouge.
- 21 Couvrir le saladier de film alimentaire, réserver au frais pendant au moins 6 heures.

#### Paris

1 kg **Tomate(s)**  
150 g **Poitrine de porc fumée**  
50 g **Farine**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
500 ml **Fond brun de veau**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Ciboulette**

## Étape 2

### Cuisson

- 1 Sortir les morceaux de bœuf marinés du réfrigérateur.
- 2 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).
- 3 Placer une passoire sur un saladier, y verser le bœuf et sa marinade.
- 4 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte.
- 5 Faire revenir les échalotes et les carottes entières.
- 6 Saler et laisser colorer légèrement.
- 7 Mélanger et incorporer les champignons.
- 8 Retirer les carottes quand elle ont légèrement coloré, poursuivre la cuisson des autres légumes.
- 9 Retirer les échalotes quand elles ont coloré.
- 10 Ajouter les lardons et les faire dorer.
- 11 Retirer les champignons quand ils ont coloré.
- 12 Quand les lardons sont dorés, verser la farine et mélanger.
- 13 Remettre les légumes colorés dans la cocotte et mélanger.
- 14 Verser la queue de bœuf avec sa garniture marinée.
- 15 Ajouter les tomates et mélanger.
- 16 Déglacer avec un peu du vin rouge de la marinade, porter à ébullition en grattant le fond de la casserole avec la spatule.
- 17 Laisser bouillir 5 minutes puis ajouter le reste du vin, laisser l'ébullition reprendre.
- 18 Bien mélanger la préparation avant l'ébullition pour faire remonter l'écume.
- 19 Ecumer la préparation à l'aide d'une louche ou d'une écumoire si nécessaire.
- 20 Verser le fond de bœuf, laisser reprendre l'ébullition.

- 21 Quand la préparation bout, l'écumer et rectifier l'assaisonnement.
- 22 Couvrir et enfourner la cocotte à 200°C(Th.6-7) pendant 3 heures.

### Étape 3

#### Préparation de la sauce

- 1 Sortir la cocotte du four, laisser reposer la viande à couvert pendant 15 minutes.
- 2 A l'aide d'une écumoire et d'une pince, sortir les carottes, les champignons, les échalotes et les morceaux de viande de la cocotte, les entreposer sur une plaque.
- 3 Couvrir les ingrédients d'une feuille de papier aluminium pour éviter qu'ils ne dessèchent.
- 4 Passer la sauce dans un moulin à légumes au dessus d'une casserole.
- 5 Remuer la sauce au fouet, porter à ébullition.
- 6 Écumer la sauce pendant l'ébullition à l'aide d'une louche.
- 7 Rectifier l'assaisonnement si besoin, faire réduire jusqu'à la consistance souhaitée.
- 8 Passer la sauce au chinois sur une casserole.
- 9 Dépouiller la sauce si besoin à l'aide d'une louche.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Couper les carottes en tronçons.
- 2 Disposer les morceaux de queue de bœuf dans un plat.
- 3 Ajouter les échalotes, les champignons et les carottes.
- 4 Napper de sauce et parsemer de ciboulette ciselée.