Bœuf

Oxtail potjie (queue de boeuf)

3h45	15 min	3h30	0	559
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'oxtail potjie

1. Peler l'oignon et le ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail.
2. Peler les pommes de terre et les carottes à l'aide d'un économe. Les couper en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Laver puis couper le vert du poireau et ne garder que le blanc. Laver les champignons et couper les bouts terreux.
4. Emincer les champignons, le blanc de poireau et le céleri à l'aide d'un couteau éminceur.
5. Couper la poitrine fumée en dés à l'aide d'un couteau de chef.
6. Mettre la moitié de la farine dans une assiette creuse puis saler et poivrer. Rouler les morceaux de queue de bœuf en les tapotant pour enlever l'excédent de farine.
7. Préchauffer le four à 220°C (Th.8).
8. Faire chauffer la moitié de l'huile dans une cocotte. Faire dorer la queue de bœuf sur toutes les faces. La retirer à l'aide d'une écumoire, réserver dans un plat.
9. Verser le reste de l'huile dans la cocotte, faire suer les oignons, le poireau et la poitrine fumée pendant 5

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'oxtail potjie

- 1.2 kg **Queue(s) de boeuf**
- 4 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
- 400 g **Tomate(s) concassée(s)**
- 300 g **Pomme(s) de terre**
- 200 g **Carotte(s)**
- 1 **Poireau**
- 250 g **Champignon(s) de Paris**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 branche(s) **Céleri-Branche**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Bouquet garni**
- 30 cl **Vin rouge**
- 125 ml **Xérès (vin blanc)**
- 2.5 litre(s) **Bouillon de bœuf**
- 4 c. à soupe **Farine**
- 1 c. à soupe **Sucre semoule**
- 4 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**

minutes.

10 Ajouter les carottes, le céleri et les pommes de terre. Faire cuire pendant 10 minutes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.

11 Ajouter les champignons, assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter le sucre. Saupoudrer avec le reste de farine, mélanger.

12 Déglacer avec le vin rouge et le vin de xérès.

13 Faire évaporer l'alcool sur feu vif puis verser les tomates concassées. Mouiller avec le bouillon et ajouter le bouquet garni.

14 Remettre la queue de boeuf dans la cocotte, mélanger et fermer avec un couvercle.

15 Enfourner pendant 3 heures, en remuant de temps en temps.

Étape 2

Dressage

1 Emincer finement le persil plat à l'aide d'un couteau éminceur.

2 Dresser l'oxtail potjie dans des assiettes individuelles et parsemer de persil. Déguster bien chaud.

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Persil plat**