

BŒUF- CAROTTE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Queue de bœuf 1,5 kg
ou joue de bœuf

GARNITURE AROMATIQUE

Carottes 2 pièces
Oignons 2 pièces
Céleri 2 branches
Laurier 2 feuilles
Thym 3 brins
Vin rouge 0.50 litre
Moutarde violette 2 c à soupe
Persil 2 c à soupe
Sel / Poivre PM

FINITION

Beurre clarifié 0.100 kg
Brick 4 Feuilles

GARNITURE D'ACCOMPAGNEMENT

Carottes 8 pièces
Echalotes 6 pièces
Beurre 0.050 kg
Huile d'olive 0.05 litre
Cumin poudre QS

FINITION

Salade d'herbe QS
Lardons 0.200 kg
Oignons grelots 0.200 kg

CONDIMENT A LA CAROTTE

Carotte 0.400 kg
Gingembre 0.050 kg
Beurre 0.070 kg
Echalote 2 pièces
Jus de carotte 0.20 litre
Moutarde de Meaux 1 C à soupe

PROGRESSION

1. La veille marquer en cuisson la queue, la couper en tronçons, dans un rondeau, colorer au beurre et à l'huile, ajouter et faire suer la garniture aromatique, déglacer avec le vin rouge, mouiller à hauteur avec de l'eau, écumer et cuire à feu doux.

Arrêter la cuisson lorsque la chair se détache de l'os. Égoutter, désosser et émietter la chair, réserver. Passer la sauce au chinois fin, réduire si nécessaire. Lier la chair émiettee avec la moitié du jus obtenu, la moutarde et du persil haché. Rectifier l'assaisonnement.

Confectionner 10 petits boudins dans du papier film puis laisser prendre au frais. Une fois froid rouler dans une feuille de brick beurrée, colorer dans une poêle antiadhésive et finir au four.

2. Eplucher et tailler les carottes

puis les cuire en cocotte dans la matière grasse avec les échalotes et le cumin. Réserver.

3. Rectifier la sauce

Monter légèrement au beurre le jus de braisage de la queue de bœuf, réserver.

4. Préparer le condiment à la carotte

Eplucher et tailler les carottes en salpicon. Ciseler les échalotes. Suer au beurre les échalotes avec les dés de carotte sans coloration, mouiller au jus de carottes et gingembre (que vous avez centrifugé au préalable), cuire à feu doux à couvert, jusqu'à complète évaporation du liquide de cuisson, puis lier le tout avec la moutarde de Meaux, rectifier l'assaisonnement, réserver en poche au chaud.

5. Glacer les petits oignons à brun dans un peu d'eau de beurre et de sucre.

6. Dresser un morceau de queue de bœuf sur un lit de carottes, saucer et finir avec une petite salade d'herbes et le condiment carotte.