



Pot-au-feu de bœuf et consommé à la queue de bœuf

Pot-au-feu (pour 4 personnes)

- 500 g de viande de boeuf grasse
- 500 g de viande de boeuf maigre
- 500 g de joues de boeuf
- 1 queue de boeuf
- 1 os à moelle
- 1 kg de pommes de terre
- 4 poireaux
- 4 grosses carottes
- 1 branche de céleri
- 2 oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 4 clous de girofle
- Cornichons au vinaigre
- Moutarde forte
- Gros sel
- Poivre noir en grains

Préparation

1/ Épluchez les légumes et coupez-les en tronçons de +/- 8 cm. Épluchez les oignons et faites les colorer à sec au four.

2/ Ficelez les morceaux de viande si nécessaire et coupez la queue de boeuf en tronçons.

3/ Dans une marmite, mettez tous les morceaux de boeuf, l'os à moelle (enveloppé dans une mousseline ou étamine). Mouillez avec 6 litres d'eau. Salez au gros sel. Amenez à ébullition et laissez cuire à petit bouillon en prenant soin d'écumer régulièrement la surface.

4/ Lorsqu'il n'y a plus d'écume, ajoutez les légumes, les poireaux liés en botte, le céleri, l'ail, les clous de girofle et le bouquet garni et 12 grains de poivre noir.

5/ Laissez cuire à couvert sur feu très doux pendant +/- 4h30.

6/ Il faut régulièrement dégraisser la surface pendant la cuisson.



Consommé à la queue de bœuf (pour 4 personnes)

- 1 litre de bouillon de boeuf
- 1 queue de boeuf cuite
- 1 grosse carotte
- 120 g de champignons des bois
- 4 c à s de ciboulette hachée
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

- 1/ Prélevez 1 litre de bouillon de votre pot-au-feu.
- 2/ Faites étuver les champignons et la carotte en brunoise dans une noix de beurre et un fond d'eau. Assaisonnez-les de sel et poivre.
- 3/ Décortiquez la queue de boeuf en morceaux.
- 4/ Au moment de servir, portez le bouillon à ébullition, ajoutez la queue de boeuf effilochée. Ajoutez ensuite les champignons. Servez dans un bol à consommé, saupoudrez généreusement de ciboulette fraîchement ciselée.
- 5/ Lorsque le pot-au-feu est prêt, dressez les viandes (sauf la queue de boeuf) sur un plat chaud, garnissez avec les légumes. Servez avec du gros sel, de la moutarde forte, des cornichons au vinaigre et des pommes vapeurs.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_pot-au-feu-de-b-uf-et-consomme-a-la-queue-de-b-uf?id=8143201&emissionId=5931