



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



6 personnes



15 min de préparation



5h de cuisson

Bœuf fondant au cidre



Suggestions:

Cidre brut

Ingrédients

1.5kg de bœuf à braiser
1kg de gros oignons
9 clous de girofle
2 bouteilles de cidre
1kg d'endives
300g de champignons
Sel, poivre

Préparation

- 1 Pelez et coupez les oignons en rondelles de 1cm d'épaisseur. Salez et poivrez le bœuf et le piquer avec les clous de girofle.
- 2 Tapissez le fond d'une cocotte à fond épais avec les rondelles d'oignons. Ajoutez la viande, salez et ajoutez ensuite les 2 bouteilles de cidre.
- 3 Couvrez et mettez au four thermostat 3 pendant 5h en retournant la viande toutes les heures.
- 4 Au terme de la cuisson, dressez le bœuf sur un plat, donnez un coup de mixer dans la cocotte pour faire la sauce avec le cidre et les oignons et mettez en saucière.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat d'endives braisées et une poêlée de champignons.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise

