



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



Facile



4 personnes



1h de préparation



3-4h de cuisson

Bœuf Mode à la bourgeoise



Suggestions:

Saint Emilion

Côtes de Blaye

Ingrédients

2kg de bœuf à braiser (rumsteck)
300g de lard gras
250g de couenne de lard
2 pieds de veau désossés
2 bouteilles de vin rouge
100g de beurre
1l de bouillon
500g d'oignons coupée en rondelles
400g de petits oignons grelots
2kg de carottes épluchées et coupées en rondelles
5 gousses d'ail écrasées
200g d'échalotes hachées
1 bouquet garni
2 cuillères à café de sucre
200ml de cognac
Persil, huile, poivre

Préparation

Préparation du braisé: coupez le lard en lardons d'un cm carré et d'une longueur un peu supérieure à la longueur de la pièce de bœuf, déposez dans une terrine et laissez-la macérer pendant 1 heure avec 5cl de cognac, du persil, du sel et du poivre. A l'aide d'une lardoire, larder le bœuf ou à défaut, pratiquez des incisions avec un couteau bien tranchant et insérez dans la viande les lardons. Dans une terrine, déposez l'aiguillette de bœuf, recouvrez-la en entourez-la avec les oignons, 3 carottes coupées en rondelles échalotes, l'ail, le bouquet garni, 6 grains de poivre, arrosez avec le vin rouge, le bouillon, le liquide de macération des lardons et le reste de cognac, salez et poivrez, couvrez et laissez mariner au moins 6 heures. Dans un faitout, mettez les pieds de veau et les couennes, recouvrez d'eau froide, amenez au point d'ébullition, versez aussitôt dans une passoire et passez sous l'eau froide. Égouttez le bœuf, épongez, chauffez le reste d'huile dans une braisière et faites revenir la viande sur les 2 faces, retirez, tapissez le fond de la marmite avec les légumes, déposez le bœuf, le bouquet garni, les pieds de veau et les couennes, salez et poivrez. Arrosez avec la marinade et le bouillon. Amenez à ébullition, écumez soigneusement, couvrez, glissez ensuite la marmite au four préchauffé à 180°C pendant environ 3 heures ou plus selon la qualité de la viande.

Préparation des légumes: Épluchez les oignons et le reste des carottes. Faites blondir dans le beurre chaud, salez, recouvrez d'eau mais sans dépassez la hauteur des légumes, cuire à feu très doux, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée. Saupoudrez de sucre et caramélisez en secouant pour ne pas qu'ils collent au fond.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Laisser refroidir 5 minutes sous un papier aluminium avant de trancher afin de garder le jus à l'intérieur.

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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise