

Queue de bœuf mijotée

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 queue de bœuf coupée en morceaux
- 2 oignons
- 1 kg de carotte
- 1/2 boule de céleri
- Sauge
- Sel
- Poivre
- Thym
- Laurier
- Eau
- 2 bouillons de bœuf
- Beurre et huile d'olive



Préparation

Préparation : 20 min

Cuisson : 3h30 à 4 h

- Laver et éplucher les carottes, le céleri et les couper en rondelles. Réserver.
- Faire revenir dans le mélange beurre – huile d'olive, la queue de bœuf, quand elle est colorée la retirer du faitout et réserver.
- Faire suer les oignons. Remettre les morceaux de queue.
- Saler et poivrer. Ajouter le thym, le laurier, la sauge.
- Ajouter de l'eau pour couvrir les morceaux de viande et le bouillon de bœuf.
- Enfin, ajouter les carottes, le céleri.
- Laisser cuire à feu très doux.

On peut accompagner ce plat avec des frites