



Plats: Stefan Fritz
Photos: Dominic Ott

QUEUE DE BOEUF

pour 4 personnes

1,5 kg de queue de boeuf (en tranches)
sel
poivre
un peu de farine
1 dl d'huile de tournesol
3 oignons de taille moyenne
200 g de carottes
1 cc de purée de tomates
2,5 dl de vin rouge
1 dl de Madère
3 dl de fond de veau

Couper les légumes en gros dés. Saler la queue de bœuf, la poivrer et la fariner, puis la faire revenir lentement dans l'huile de tournesol. Retirer la viande et faire revenir les légumes. Ajouter la purée de tomate, faire revenir brièvement, déglacer le tout au Madère et au vin rouge. Remettre la viande, la couvrir à l'aide du fond et laisser braiser à couvert au four chauffé à 160 °C, durant 3 heures environ.

Servir avec de la purée de pommes de terre ou gnocchi.