

Queue de bœuf confite au vin rouge

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 queues de bœuf coupée en morceaux
- 2 cuillères d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1L de vin rouge
- ½ L de fond de veau
- 3 carottes coupées en cubes
- 3 oignons coupés en cubes
- 2 gousses d'ail émincées



Les étapes :

1. Préchauffer le four à 150°C(thermostat 5).
2. Dans une grosse cocotte pouvant aller au four, faire revenir sur feu assez fort la queue de bœuf dans l'huile sur toute ses faces.
3. Après qu'elle soit bien colorée, ajouter les carottes et les oignons en dés. Faire cuire 10 minutes. Ajouter alors la farine, bien mélanger, et laisser prendre couleur une minute ou deux.
4. Verser le litre de vin et le demi-litre de fond de veau, ajouter l'ail émincé, bien mélanger. Couvrir la cocotte.
5. La glisser au four pour cinq heures.
6. Au bout de ce temps, sortir la cocotte. Avec une écumoire, retirer tous les morceaux de viande et placer la cocotte avec la sauce restante sur un feu fort et laisser le liquide diminuer de moitié en remuant fréquemment.
7. Remettre les morceaux de viande dans la sauce réduite, rectifier l'assaisonnement si besoin, et servir.