

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Queue

Aspic de queue de bœuf aux petits légumes et sa crème de raifort



Recette de Jean-Pierre SCHEIDHAUER
A la Résidence (87-Beaune-les-Mines)



TEMPS

Préparation : 3 heures
Modes de cuisson : à bouillir
Temps de cuisson : 2h30



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 2 queues de bœuf
- 2 pieds de veau
- 1 poireau
- 2 oignons
- 4 carottes
- 2 navets
- 1 branche de céleri
- 1/2 boule de céleri
- 1 bouquet garni
- crème épaisse
- 1 pot de raifort
- 10 feuilles de gélatine de 5 g
- Sel, poivre



PRÉPARATION

1. Mettre les queues de bœuf et les pieds de veau dans une marmite avec de l'eau froide à niveau.
2. Après avoir bien écumé les impuretés qui remontent, laisser cuire 1 heure.
3. Ajouter les légumes entiers et cuire 1h30 de plus.
4. A la fin de la cuisson, enlever les légumes et réserver. Passer le jus de cuisson au chinois, effilochez les deux queues.
5. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée pour qu'elles se ramollissent.
6. Faire bouillir le jus de cuisson, rectifier l'assaisonnement et ajouter la gélatine.
7. Dans un moule de votre choix, faire un fond avec le jus calé puis mettre au froid. Couper les légumes cuits en cubes, les mettre au fond du moule. Superposer les queues puis des légumes à nouveau. Recouvrir de jus collé à hauteur. Mettre au froid 4 heures.
8. Faire la crème au raifort.
9. Dresser l'aspic sur une assiette avec une salade et la crème de raifort.

Crédit photo