

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Queue

## Cylindre croustillant de queue de bœuf confite, coulis de poivrons /menthe



Recette de Nicolas FRION Le Gabriel  
(33-Bordeaux)



### TEMPS

Préparation : 2h00

Modes de cuisson : à bouillir

Temps de cuisson : 3h00



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 1,3 kg queue bœuf
- 2 bouteilles vin rouge 75 cl
- 1 bouquet garni (poireaux-thym-romarin-laurier)
- 1 grosse carotte
- 2 l fond de veau
- 50 g huile olive
- 2 oignons rouge 150 g
- 300 g poivrons rouge
- 20 g beurre
- 4 feuilles de brick
- 50 g vinaigre xérès
- 20 cl fond de volaille
- 30 feuilles de menthe
- 150 g épinard



### PRÉPARATION

#### Pour la viande:

1. Mettre à réduire le vin rouge de moitié, puis ajouter le bouquet garni, l'oignon ainsi que la carotte.
2. Plonger les morceaux de queue de bœuf et ajouter le fond de veau. Laissez mijoter environ 3h00.
3. Vérifier la cuisson en effilochant la viande (il faut que celle-ci se détache facilement des os).

#### Pour l'effiloché confit:

1. Faire revenir avec l'huile d'olive, l'oignon rouge ciselé. Ajouter les dés de poivron, puis la queue de bœuf effilochée.
2. Ajouter le jus de cuisson de queue de bœuf réduit puis laisser compoter doucement environ 10 min.
3. Réaliser à l'aide d'un papier film, des petits rouleaux (diamètre 3 cm) et mettre au réfrigérateur environ 1h00.
4. Rouler ces cylindres de queue de bœuf dans les feuilles de brick préalablement badigeonné avec de l'huile d'olive.
5. Poêler doucement sur toutes les faces afin d'obtenir un croustillant uniforme.

#### Pour le coulis poivrons/menthe:

1. Faire revenir dans l'huile d'olive, l'oignon rouge préalablement émincé, puis ajouter le poivron rouge taillé en dés.
2. Déglacer avec le vinaigre de xérès, laisser évaporer celui-ci puis ajouter le fond de volaille.
3. Laisser cuire 5 min puis ajouter les feuilles de menthe et le jus de cuisson de queue de bœuf.
4. Laisser compoter encore 5 min puis mixer le tout.

#### Pour le dressage:

1. Disposer le coulis poivrons/menthe dans un ramequin.
2. Disposer les cylindres de queue de bœuf sur un lit de laitue et roquette ainsi que quelques feuilles de menthe.

Crédit photo Phillipe Pêcher