

Bœuf

Pot au feu de queue de boeuf en raviole, cervelle de canut aux cébettes


5h40

TEMPS TOTAL

1h20

PRÉPARATION

4h20

CUISSON

0

REPOS

628

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la queue de bœuf

1.5 kg **Queue(s) de boeuf**
1 Oignon(s)
2 Echalote(s)
1 Carotte(s)
1 Poireau
4 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
4 branche(s) **Persil plat**
50 cl **Fond brun de veau**
80 cl **Fond blanc de volaille**
40 cl **Vin rouge**
4 unité(s) entière(s) **Cannelloni**
2 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 Gros sel
1 Sel
1 Poivre

Ingrédients pour la cervelle de canut

Étape 1

Préparation de la garniture aromatique

- 1 Éplucher les échalotes, les oignons avec un couteau d'office et les carottes avec un économe puis rincer le tout.
- 2 Avec un couteau d'office, couper les racines et la partie verte du poireau.
- 3 Réserver un morceau de vert pour réaliser le bouquet garni.
- 4 Couper le poireau en deux dans la longueur, le rincer sous un filet d'eau tiède en prenant soin d'écarter les couches pour éliminer le sable et la terre.
- 5 Rincer le vert de poireau ainsi que le thym et le laurier.
- 6 Enfermer le laurier et le thym en les roulant dans le vert de poireau et ficeler fortement pour réaliser un bouquet garni.
- 7 Couper en deux les échalotes, les oignons et les carottes et les émincer finement avec un couteau éminceur.
- 8 Réserver le tout dans un saladier.
- 9 Émincer le poireau de la même taille et l'ajouter dans le

saladier.

Étape 2

Cuisson de la queue de bœuf

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Mettre la cocotte sur le feu et ajouter un filet d'huile d'arachide.
- 3 Lorsque l'huile est bien chaude, assaisonner de sel les morceaux de queue de bœuf et les saisir vivement pour les faire dorer sur toutes les faces.
- 4 Une fois colorés, retirer les morceaux et les réserver sur une assiette.
- 5 Si besoin, rajouter un peu d'huile dans la cocotte et faire revenir toute la garniture aromatique.
- 6 Lorsque tous les légumes ont sué, remettre la queue de bœuf dans la cocotte et déglacer en versant la moitié du vin rouge.
- 7 Laisser réduire aux trois quarts puis re-déglicer avec le reste de vin rouge.
- 8 Mouiller avec le fond de veau et compléter à hauteur avec le fond blanc de volaille.
- 9 Ajouter le bouquet garni, le poivre en grains et une pincée de gros sel.
- 10 Porter à ébullition et écumer si nécessaire, couvrir et enfourner pendant environ 4 heures.
- 11 Il faut que la viande soit suffisamment cuite pour pouvoir se détacher toute seule et s'effiloche.

300 g **Faisselle**

1 **Oignon(s) nouveau(x)**

1 c. à soupe **Vinaigre de vin**

1 c. à soupe **Vin blanc**

1 c. à soupe **Huile de noisette**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 3

Préparation de la cervelle de canut

- 1 Prendre la faisselle égouttée et la mettre dans un saladier.
- 2 L'assaisonner avec le vin blanc, l'huile de noisette, le vinaigre de vin, vieux de préférence, le sel et le poivre.
- 3 Mélanger à la maryse, filmer et réserver au réfrigérateur.
- 4 Récupérer uniquement la tige de l'oignon nouveau et réserver le bulbe pour une autre recette.
- 5 Retirer la première couche et rincer la tige.
- 6 L'émincer finement et réserver dans un petit ramequin filmé au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation des cannellonis

- 1 Mettre une grande casserole d'eau à chauffer et la porter à ébullition.
- 2 Assaisonner de gros sel et préparer un saladier d'eau froide.
- 3 Lorsque l'eau bout, plonger les cannellonis et arrêter leur cuisson aux trois quarts du temps prévu.
- 4 Goûter pour vérifier la cuisson des pâtes. Celles-ci doivent être encore légèrement fermes au centre pour

ne pas se déchirer au moment d'être farcies.

- 5 Les égoutter et les rafraîchir dans l'eau froide.
- 6 Les éponger sur un torchon et réserver au frais.

Étape 5

Finition de la queue de bœuf

- 1 Une fois la viande cuite, sortir la cocotte du four, égoutter les morceaux de viande avec l'écumoire et les réserver sur une assiette.
- 2 Passer le jus de cuisson à travers le chinois dans une grande casserole et presser la garniture aromatique récupérée dans le filtre.
- 3 Récupérer la garniture aromatique en retirant le bouquet garni, la réserver dans un saladier.
- 4 Mettre le fond de braisage à réduire à glace, c'est à dire jusqu'à obtenir une sauce brillante, nappante, dans laquelle on peut se voir.
- 5 Émietter à chaud les morceaux de queue de boeuf en tous petits filaments, les débarrasser dans un saladier.
- 6 Assaisonner la chair en y ajoutant un peu de la garniture aromatique de cuisson, saler et poivrer.
- 7 Lier l'ensemble en ajoutant un peu de jus de cuisson et réserver.

Étape 6

Réalisation des ravioles

- 1 Mettre la chair liée dans une poche avec une maryse, garnir les cannellonis.
- 2 Dans un sautoir, placer les ravioles ainsi formées, les réchauffer avec le jus de cuisson réduit.
- 3 Les arroser et les glacer durant cinq bonnes minutes à feu moyen afin de terminer la cuisson de la pâte.

Étape 7

Dressage

- 1 Dresser sur assiette les ravioles de queue de bœuf braisées.
- 2 Sortir la cervelle de canut et faire cinq points avec à côté des ravioles.
- 3 Déposer quelques rouelles d'oignons nouveaux sur le fromage frais.
- 4 Lustrer les ravioles avec le fond de braisage réduit à l'aide d'un pinceau, servir le fond de braisage en saucière.