

Queue de bœuf

Préparation ; 15 minutes, cuisson : 1 heure 20.

Pour 4 personnes.

1 chou blanc bien pommé; 1 queue de bœuf (ou 2 queues de veau) coupée en morceaux par le boucher; 2 c à soupe d'huile; 1 oignon; 1/2 feuille de laurier; 2 clous de girofle; 1 branchette de thym; 8 tranches fines de lard maigre; sel et poivre.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole; la saler; laver le chou; le couper en quatre, puis le faire cuire à l'eau bouillante pendant 15 minutes.

Eplucher l'oignon; le piquer avec les clous de girofle; couper la queue de bœuf en morceaux (si pas demandé au boucher de le faire).

Egoutter le chou; entourer chaque quartier de chou avec deux tranches de lard; les attacher avec une ficelle.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte; y mettre les quartiers de chou et la queue coupée en morceaux; faire revenir ces éléments pendant quelques minutes en les retournant délicatement de tous les côtés à l'aide d'une grande fourchette, puis arroser avec 1/2 litre d'eau; ajouter l'oignon, le laurier et le thym; saler et poivrer; couvrir et laisser mijoter (cuire à feu doux) pendant 1 heure.

Au moment de servir, faire chauffer un plat de service; retirer l'oignon piqué de clous de girofle, le thym et le laurier; sortir le chou de la cocotte à l'aide d'une écumoire; le mettre sur le plat de service; placer les morceaux de viande au centre; retirer les ficelles qui maintiennent le lard; arroser avec la sauce; servir très chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.