

Hochepot à l'ancienne

Pour 4 personnes.

8 morceaux de bœuf à braiser, 1 queue de bœuf, 3 oignons, 3 gousses d'ail, 150 g de lard fumé, 1 verre de cognac, 1 verre de madère, 1 bouquet garni, 1 litre de vin rouge, 1 litre de consommé, du beurre, de la farine, du sel, du poivre.

Faire fondre du beurre dans une cocotte et y faire rissoler le lard coupé en lardons. Retirer ceux-ci et mettre à leur place les morceaux de bœuf et la queue de bœuf coupée en tronçons. Y ajouter les oignons et l'ail hachés. Y remettre les lardons et faire flamber au cognac. Couvrir la viande avec le consommé et laisser cuire à petit feu une demi-heure.

Ajouter le vin rouge, le madère et le bouquet garni. Assaisonner et laisser mijoter deux heures. Lier la sauce avec un peu de farine délayée dans de l'eau froide et servir.

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 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.