

Onglet de boeuf braisé à la bière brune, pot-au-feu de légumes au gratin

Recette pour 4

Description

Cubes de boeuf mijotés dans une sauce demi-glace à la bière brune, un mélange de légumes d'automne cuits façon pot-au-feu puis gratinés en guise d'accompagnement.

L'astuce du chef

Pour une présentation soignée, vous pouvez faire gratiner vos légumes dans de petites cassolettes individuelles.

Ingrédients

Mijoté de boeuf

- 700 Gr Onglet de boeuf
- 150 Ml Bière brune
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Thym
- 50 Gr Lard fumé
- 250 Ml Demi-glace de veau
- 2 Gousse(s) Ail
- Beurre
- Sel et poivre

Légumes

- 12 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 8 Unité(s) Carotte nantaise
- 1 Unité(s) Céleri-rave
- 12 Unité(s) Choux de bruxelles
- 250 Ml Bouillon de poulet
- 2 Branche(s) Thym
- 100 Gr Cheddar fort
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Mise en place

Taillez l'onglet de boeuf en cubes de 2 centimètres. Ciselez l'oignon finement. Coupez le lard fumé en petits cubes. Hachez l'ail et effeuillez le thym. Taillez de format régulier tous les légumes du pot-au-feu. Râpez le cheddar fort.

Braisé

Faites colorer les cubes de boeuf dans une poêle avec un peu de beurre. Une fois que la viande est dorée, ajoutez l'oignon, l'ail, le thym et les lardons. Poursuivez la cuisson tout en mélangeant. Ajoutez la bière et faites-la réduire avant d'ajouter la demi-glace de veau. Couvrez, puis placez au four pour un minimum d'une heure.

Pot-au-feu

Faites bouillir le bouillon de poulet avec les branches de thym. Placez dans cette casserole tous vos

légumes et faites cuire 10 à 15 minutes avec un couvercle. Retirez les légumes du bouillon et placez-les dans un plat en pyrex. Parsemez de cheddar râpé avant de faire gratiner.

Montage

Déposez dans vos assiettes une portion de mijoté d'onglet de boeuf et de légumes gratinés.

Bon appétit!