

Queue de boeuf mijotée



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 3 h

Une saveur incomparable d'une viande mijotée, des légumes confits dans le jus.

Ingrédients

- 1 kg de queue de boeuf - coupée en tronçons
- 2 tomates
- 6 carottes
- 4 navets ronds
- 1 poireau
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 boîte de champignons de paris
- 3 cs de fond de veau
- 25 cl de vin rouge
- 1 clou de girofle
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 1 cs d'origan
- 1 cs de piment d'espelette
- sel
- poivre
- 1 barquette de lardons

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites revenir la viande avec les lardons et l'huile d'olive. Faites dorer de tous les côtés.
- 2 Emincez l'oignon, écrasez l'ail et ajoutez-les à la viande. Epluchez et lavez tous les légumes, coupez les carottes en deux, les navets en quatre et les tomates en dés. Coupez le poireau en plusieurs morceaux. Ajoutez dans la cocotte ainsi que les champignons.
- 3 Mélangez et laissez cuire 5 minutes. Mouillez avec le vin rouge, saupoudrez avec le fond de veau et ajoutez l'eau jusqu'à hauteur.
- 4 Pour finir, mettez le bouquet garni et toutes les épices et laissez mijoter pendant 3 heures à couvert. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Salez et poivrez selon votre goût.
- 5 A servir avec des pommes vapeur ou une bonne purée maison.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

