

RECETTE CUISINE des GONES

QUEUE DE BOEUF EN GELEE

6 personnes

Ingrédients :

- 10/12 carottes
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- 2 clous de girofle
- 2 queues de bœuf
- 300 gr de haricots verts
- 1 feuille de gélatine alimentaire
- sel, poivre

Recette:

- Faire un court-bouillon très relevé avec les carottes, le bouquet garni, les oignons (piqués de clous de girofle).
- Saler et poivrer.
- Cuire la queue de bœuf la veille jusqu'à ce qu'on puisse retirer la viande de celle-ci.
- Tailler 1 ou 2 carottes en lanières et les cuire dans le court-bouillon.
- Faire la même chose pour les haricots verts.
- Monter la terrine avec tous ces ingrédients + gelée très ferme.
- Placer au réfrigérateur au moins 24 heures.

Bon Appétit