

RECETTE CUISINE des GONES

QUEUE DE BOEUF MIJOTÉE AUX TOMATES ET ECHALOTES

Ingrédients :

- 1,5 kg de queue de bœuf coupée
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 10 baies de genièvre
- 2 clous de girofle
- 2 cuillères à soupe de gros sel
- 6 tomates
- 4 échalotes
- Sel et poivre

Recette:

- - La veille, cuire la queue en pot-au-feu avec les légumes.
- Le jour même, émonder, épépiner, concasser les tomates. Eplucher et ciseler les échalotes.
- Prélever une cuillère à soupe de graisse sur le dessus du bouillon, y faire suer les échalotes, puis cuire avec les tomates concassées Assaisonner légèrement.
- Dans un plat allant au four, disposer les morceaux de queue avec très peu de bouillon de cuisson et tomates concassées.
- Mettre au four 1/2 heure environ.
- Servir bien chaud

**Recette de La Meunière
11, rue Neuve, 69001 Lyon
Tél : 04 78 28 62 91**

Bon Appétit