

# Jus de queue de boeuf

écrit par Pariseyn | 11 avril 2017



Voilà une recette assez rapide à préparer, très peu chère (12 € de viande), et qui fournira un jus de viande très goûteux ou un bouillon pour le dîner, de la viande effilochée pour préparer un hachis, des ravioles, des lasagnes ou une salade de queue de boeuf. Une recette généreuse qui servira pour plusieurs repas.

Ingrédients, pour environ 1400 ml de bouillon ou 6 à 700 ml de jus :

2 queues de bœuf (environ 2 kg)

1 carotte

1 blanc de poireau

1 oignon

1 branche de céleri

10 cl de cognac

50 cl de (bon) vin rouge

1 litre de fond de veau ou du jus de rôti

1 clou de girofle

Huile

Beurre

Couper la carotte, le blanc de poireau, l'oignon et la branche de céleri en petits dés, mélanger et utiliser 250 g de cette garniture aromatique.

Couper la ficelle qui attache les morceaux de viande.

Dans un autocuiseur faire colorer les morceaux de queue de bœuf avec un peu d'huile et de beurre pendant 5 mn. Tourner les pièces de viande pour les colorer de tous les cotés.

Ajouter la garniture aromatique et cuire 2 à 3 mn. Le cas échéant retirer la graisse puis verser le cognac, ajouter le vin rouge, le fond brun et le clou de girofle.

Fermer l'autocuiseur, mettre sous pression et cuire 45 mn à 1 heure.

Sans autocuiseur, il faudra s'armer de patience et faire cuire à la cocotte entre 3h et 5 h.

Au terme de la cuisson, sortir les morceaux de viande.

Effiloche la viande à l'aide de 2 fourchettes en enlevant le gras et transférer dans un récipient à couvercle. J'ai récupéré 1160 g de viande cuite.

Filtrer le bouillon au chinois.

Récupérer la garniture aromatique filtrée et la mélanger à la viande. Ajouter un peu de bouillon : voilà une préparation toute prête pour un futur hachis Parmentier, ou ce que l'on veut d'autre.

Si l'on souhaite faire un simple bouillon de queue de bœuf à consommer en entrée par exemple, la recette peut s'arrêter là : on a réalisé environ 1400 ml de bouillon.

Si l'on souhaite faire, comme c'est le but ici, un jus plus corsé, transférer le bouillon dans une casserole à fond large et mettre à réduire à feu doux pendant une trentaine de minutes. On obtient environ 600 ml d'un jus réduit de moitié, utilisable tel que ou comme base d'une sauce d'accompagnement.

Remarques importantes :

1. A aucun moment on a salé ou poivré, pour deux raisons :
  1. Le jus en se concentrant prend naturellement un gout salé. Ajouter du sel le rendrait immangeable.
  2. Le poivre se comporte comme le thé : il infuse. Si on le laisse macérer trop longtemps dans un liquide chaud, le plat devient amère et acre : ce serait dommage. Donc, ne poivrer qu'au moment de servir.
2. A aucun moment on a dégraissé le bouillon : expérience faite, il perd beaucoup de son goût !

Ce jus se congèle parfaitement dans un sac congélation. On a pu congeler 2 doses d'environ 200 ml et en utiliser immédiatement une dernière.

Note : deux queues de bœuf fournissent une bonne quantité de viande (plus de 1100 g) et de jus (environ 6 à 700 ml). Pour une quantité moindre, il suffit de diviser les quantités par 2.