

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Queue

Terrine de queue de bœuf aux légumes et confit d'oignons



Recette de Vincent GRAFFEUIL Le
Green Saint Lazare (87-Limoges)



TEMPS

Préparation :

Modes de cuisson : à bouillir

Temps de cuisson :



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

• 650 g de queue de bœuf

Pour le court bouillon :

• 1 carotte - 2 oignons - 1 gousse d'ail

• 1/4 de céleri rave

• 1 poireau - 1 bouquet garni

Pour la brunoise de légumes :

• 1 carotte - 1 courgette

Pour le confit d'oignons :

• 2 oignons rouges - 30 g de sucre
semoule

• 5 cl de vin blanc - 1 cl de vinaigre de
Xérès

• 5 g de miel - 1 cl d'huile d'olive - 1 g de
cannelle moulue

• 1 g de muscade - 1 clou de girofle

Pour la présentation :

• 100 g de mesclun



PRÉPARATION

1. Cuire la queue de bœuf au court bouillon puis désosser.
2. Faire une brunoise de carottes et de courgettes pour la cuire dans le bouillon de la queue.
3. Réduire le jus de cuisson.
4. Mélanger la queue avec la brunoise puis mouler et mettre le jus dessus.
5. Faire prendre au réfrigérateur.
6. Confectionner le confit d'oignons en comptant tous les ingrédients ensemble.
7. Dresser la terrine froide avec le mesclun et la compotée d'oignons confits.

Crédit photo