

La Côte-d'Or des Chefs

Edouard Mignot, Chef du restaurant

« L'Ed-Em » à Chassagne-Montrachet

Sandwich chaud de queues de bœuf !

INGREDIENTS pour 4 personnes

- ✿ 800 g de queues de bœuf
- ✿ 4 carottes
- ✿ 1 oignon
- ✿ 1 gousse d'ail épluchée
- ✿ Quelques grains de poivre
- ✿ Poivre de cassis
- ✿ Sel
- ✿ 1 bouquet garni vert du poireau, thym, laurier et queues de persil
- ✿ 1 litre de vin rouge
- ✿ ½ litre d'eau
- ✿ 1 cl de crème de cassis
- ✿ 60 g de foie gras
- ✿ Pain de mie de boulanger
- ✿ Beurre

DEROULE DE LA RECETTE

Dans un faitout, verser 800 g de queues de bœuf sciées, 4 carottes, 1 oignon, 1 gousse d'ail préalablement épluchée.

Ajouter quelques grains de poivre, du sel et un bouquet garni avec du vert du poireau, du thym, du laurier et des queues de persil.

Verser dans la préparation 1 litre de vin rouge et ½ litre d'eau puis 1 cl de crème de cassis.

Laisser le tout mijoter à feu doux pendant 4 heures.

En fin de cuisson, filtrer le bouillon et le faire réduire. Séparer les os et effiloche la chair des queues de bœuf, puis réserver au chaud.

Ajouter les queues de bœuf dans le bouillon et ajouter 60 g de foie gras, une pincée de poivre, du poivre de cassis, un trait de crème de cassis et une pincée de sel. Travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

La Côte-d'Or des Chefs

Tartiner 8 tranches de pain de mie avec du beurre. Déposer sur une tranche de pain de mie non-beurrée, 1 cm de préparation de queues de bœuf puis la fermer avec une tranche de pain de mie beurrée. Répéter l'opération pour obtenir plusieurs sandwiches.

Réserver les sandwiches ainsi réalisés pendant 8h au frais.

Dans une poêle beurrée, faire dorer à feu doux les sandwiches : 2 min par face. Une fois cette étape réalisée, mettre les sandwiches au four à 170° pendant 4 minutes.

Servir les sandwiches bien chauds avec une salade verte. C'est prêt à déguster !