

JUS DE BOEUF

RECETTE POUR 15 À 20 cl.

BASE JUS DE BOEUF

- Parures de bœuf 1 kg.
- Oignon de 80 g 1 pièce
- Beurre 100 g.
- Ail 8 gousses
- Fond blanc de volaille 1.5 l.
- Grains de poivre noir P.M.
- Thym P.M.



JUS DE BŒUF

- Parures de bœuf 500 g.
- Échalotes 2 pièces
- Beurre 50 g.
- Ail 1 gousse
- Brin de thym 1
- Poivre en grains 10 g.
- Fond blanc 15 cl.
- Base de jus de bœuf 1 l.
- Sel P.M.
- Huile d'olive P.M.

PROGRESSION

1. Préparation de la base de jus de bœuf.

Couper les parures de bœuf en morceaux de 4 x 4 cm environ.

Éplucher et couper l'oignon en quatre.

Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive.

Ajouter la viande et les os.

Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.

Ajouter le beurre, l'oignon et les gousses d'ail claquées. Baisser le feu et terminer de colorer doucement sans les brûler.

Dégraissier la cocotte au maximum. Déglacer en trois fois avec un pochon de fond blanc de volaille. Réduire. Mouiller avec le reste du fond.

Cuire doucement pendant 1 h 15.

Verser le contenu de la cocotte dans une grande passoire et laisser égoutter 5 minutes.

Passer le jus au chinois. Le réserver au frais.

2. Préparation du jus de bœuf.

Couper les parures de bœuf en morceaux de 4 x 4 cm.

Éplucher les échalotes. Les tailler en rouelles de 8 mm.

Dans une cocotte huilée, colorer le bœuf jusqu'à ce qu'il soit blond. Ajouter 30 g de beurre, l'échalote, la gousse d'ail claquée, le thym, le poivre et une pincée de sel. Cuire doucement pendant 10 à 15 minutes.

Dégraissier la cocotte. Mouiller et réduire en trois fois avec le fond blanc.

Verser la base de jus de bœuf. Cuire pendant 1 heure à 1h15 jusqu'à ce que le jus soit bien nappant.

Débarrasser dans une passoire. Filtrer le jus recueilli au chinois étamine.

Incorporer 20 g de beurre, ajouter du poivre du moulin.

Réserver au frais.