JUS DE VIANDE SEMI ELABORES

RECETTE POUR 50 À 60 cl.

ÉLÉMENTS DE BASE

- Parures de viandes avec os 200 g.
- Oignon blanc 1 pièce
- Ail rose 3 gousses
- Herbes aromatiques (au choix) 4 Br.
- Beurre 60 g.
- Grains de poivre noir 15 pièces
- Poudre de jus viandes (au choix) 50 g.
- Eau 1 l.

PROGRESSION

1. Préparation du jus de viande semi élaborés.
Porter à ébullition l'eau, puis verser en pluie ajouter la poudre de jus de viande.
Cuire pendant 2 minutes puis réserver.
Tailler les parures de viandes en cubes de 2cm x 2 cm environ, éplucher l'oignon et couper en 6 quartiers.
Inciser les gousses d'ail.

2. Cuisson.
Dans un cocotte chauffer un filet huile d'olive. Ajouter les morceaux de viandes et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés puis ajouter le beurre et le garniture aromatique. Baisser le feu et terminer de confire le tout.
Au terme de cet action, déglacer avec un pochon de jus de viande, faire réduire, puis mouiller avec le restant de jus de viande.
Cuire à frémissement environ 1h jusqu'à consistance désiré.
Verser le contenu de la cocotte dans un grande passoire, puis passer le jus au chinois dans un récipient.
Refroidir en cellule.

Notes :