

Soupe à la queue de bœuf



Ingrédients (pour 4) : 1 cuiller à soupe d'huile d'olive, 1,5 kg de queue de boeuf, 1 oignon haché, 15 cl de porto, 2 carottes en dés, 225 g de navets coupés en dés, 2 feuilles de laurier, thym frais ou séché, 2 gousses d'ail écrasées, 1,5 l de bouillon de boeuf, 2 cuiller à soupe de purée de tomates, 225 g de petites pommes de terre, sel, poivre

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et faire revenir les morceaux de queue de boeuf en les remuant jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Egoutter et réserver.

Vider la matière grasse fondue sauf une cuiller à soupe, ajouter l'oignon et faire rissoler pendant 3mn, verser le porto et faire bouillir pendant 5 mn.

Remettre les morceaux de queue de boeuf dans la casserole, ajouter les carottes, les navets, les feuilles de laurier, le thym, l'ail, le bouillon et la purée de tomates. Saler, poivrer. Porter à ébullition puis baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 1h30.

Retirer la casserole du feu. Avec une écumoire, ôter les morceaux de queue de boeuf et les mettre dans un plat. Laisser refroidir, puis désosser complètement. Les remettre dans la soupe.

Laisser la soupe bien refroidir. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant toute la nuit.

Le lendemain, retirer la couche de graisse solidifiée à la surface de la soupe, ainsi que les feuilles de laurier.

Ajouter les pommes de terre et porter à ébullition. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 15 mn environ jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.