

Hachis parmentier de queue de boeuf, mousseline de patates douces d'après Anne Sophie Pic



Préparation 40 mn

Cuisson 30 mn (patates douces) + 45 mn (queue de boeuf) et 20 mn de cuisson finale

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la queue de boeuf :

1,250 kg de queue de boeuf coupée en tronçons

1 carotte

1 blanc de poireau

1 oignon

1 branche de céleri

5 cl de cognac

25 cl de vin rouge

1 l de fond brun

1 clou de girofle

1 belle c à s de persil ciselé

Huile

Beurre

Sel et poivre

Pour la mousseline de patates douces :

600 g de patates douces

300 g de pommes de terre

2 grosses noix de beurre

5 cl de crème

De la chapelure

Préparation de la queue de boeuf :

Couper la carotte, le blanc de poireaux, l'oignon et la branche de céleri en petits dés, mélanger et utiliser 100 g de cette garniture aromatique.

Dans un autocuiseur faire colorer les morceaux de queue de boeuf avec un peu d'huile et de beurre pendant 5 mn. Ajouter la garniture aromatique et cuire 2 à 3 mn. Le cas échéant retirer la graisse puis verser le cognac, ajouter le vin rouge, le

fond brun et le clou de girofle. Fermer l'autocuiseur, mettre sous pression et cuire 45 mn. Ôter du feu, laisser reposer 15 mn puis ouvrir la cocotte et sortir les morceaux de viande.

Récupérer la viande des morceaux de queue et l'effiloche avec une fourchette. La mettre dans un saladier avec 1 verre de jus de cuisson (voir conseil)dégraissé, le persil haché, du sel et du poivre. J'ai aussi ajouté les morceaux de carottes.

Mélanger et réserver.

Préparation de la mousseline de patates douces :

Éplucher les pommes de terre et les patates douces, les couper en gros morceaux, les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée 20-25 mn (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau). Égoutter le tout et passer au moulin à légumes. Récupérer la pulpe dans un saladier, ajouter le beurre, la crème, sel et poivre et mélanger.

Présentation :

Répartir la queue de boeuf dans un plat à gratin et la recouvrir de mousseline. parsemer de la chapelure sur le dessus et faire gratiner à four préchauffé à 180° pendant 20 mn environ (à adapter en fonction du four).

Servir bien chaud.

Conseil : La quantité de bouillon à ajouter à la queue de boeuf est indicative, il faut obtenir un mélange assez souple. A vous d'ajouter ou enlever du bouillon suivant la consistance désirée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>