

**IDEE
PLAISIR n°35**

**Pour renouveler
les plaisirs,
invitez le bœuf en entrée !**



**LE BŒUF DE MON BOUCHER,
QUI PEUT Y RÉSI-
STER !**



Terrine de bœuf compoté aux poireaux



Préparation : 15 mn - Cuisson : 3 h

Laver, égoutter les carottes et les poireaux. Tailler grossièrement les carottes. Eplucher et émincer les oignons.

À découvert, cuire les poireaux 30 mn dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égoutter et les rafraîchir dans l'eau froide glacée, les égoutter à nouveau, les presser, les envelopper dans un torchon propre, les réserver.

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6). Dans une cocotte, à feu doux, avec un peu d'huile d'olive, colorer la viande sur toutes ses faces. Ajouter les carottes et les faire revenir quelques minutes. Saler, poivrer. Mouiller avec le vin rouge. Porter à ébullition, ajouter le fond blanc de volaille ou le bouillon, la feuille de laurier, la branche de thym. Couvrir, enfourner et laisser cuire 2 h 30.

Réserver et laisser refroidir la viande sur un plat. Passer le jus de cuisson au chinois, réserver. Émietter la viande au couteau. Dans une poêle antiadhésive, la faire revenir à l'huile d'olive avec les oignons émincés. Assaisonner et ajouter 3 louches de jus de cuisson bouillant.

Filmer l'intérieur de la terrine. Garnir les parois de poireaux effilochés. Déposer la compotée de viande à la cuillère en alternant avec des couches de poireaux fendus en deux. Filmer la terrine, la réserver 6 h au réfrigérateur.

Servir en entrée avec une vinaigrette.

Ingrédients pour 8 personnes

1,5 kg de viande de bœuf (jumeau, macreuse, jarret, ou tout autre morceau conseillé par votre artisan boucher)

Huile d'olive

6 poireaux

2 oignons

2 carottes

1 feuille de laurier

1 branche de thym

2 l de vin rouge

1 l de fond blanc de volaille ou bouillon

Sel fin et poivre noir du moulin

Les conseils de votre boucher

Pour mieux gérer votre temps, vous pouvez préparer votre terrine la veille.

Vous pouvez ajouter un pied de veau ou de porc lors de la cuisson, puis couper la chair en petits morceaux, la terrine n'en sera que plus moelleuse.