



SOUPE DE QUEUE DE BŒUF AU CHOU FRISÉ ET TOPINAMBOURS



30 min.



2h30



4 pers.



RÉALISÉ
PAR

Bonappétit.ch

Quand le froid sévit, un seul remède: une bonne soupe bien chaude! En entrée ou en plat principal, elle réchauffe et donne de la satiété!

INGRÉDIENTS

- 150g par personne de queue de bœuf coupée en morceaux
- 1 à 2 oignons
- 2 dl de vin rouge
- 200g de chou frisé
- 150g de topinambours
- 400g de pommes de terre
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 1,5 litre de bouillon de bœuf
- 1 clou de girofle
- 1 à 2 piments
- 1 branche de marjolaine
- sel, poivre

MARCHE À SUIVRE

Sortir la queue de bœuf une heure avant du réfrigérateur.

Hacher l'oignon et le couper en fine lamelles.

Dans une cocotte, saisir dans un peu d'huile très chaude la queue de bœuf pendant 5-6 min. et ajouter l'oignon. Puis ajouter le vin rouge, les piments et le clou de girofle. Brasser.

Remplir la cocotte de bouillon, couvrir et laisser mijoter à feu moyen 2 heures. Si nécessaire ajouter de temps en temps un peu d'eau.

Pendant ce temps, couper le chou frisé en bouchées et éplucher les topinambours (et les pommes de terre) et les couper en rondelles.

Effeuer la marjolaine.

Une fois la queue de bœuf cuite (ramollie), la sortir de la soupe et la réserver.

Jeter le chou frisé dans la soupe et laisser cuire 30 min.

Pendant ce temps, détacher la viande de la queue de bœuf et la couper en petits morceaux. Mettre la viande, les topinambours (et les pommes de terre) dans la soupe 10 min. avant la fin de la cuisson.

Saler et poivrer à votre goût et ajouter la marjolaine.

Et bon appétit!

ASTUCES DU CHEF

Vous pouvez très bien utiliser d'autres viandes (blanc de poulet, épaule de porc, etc.) Et la rendre plus riche en mettant d'autres légumes de saison.

Pour le féculents soit vous l'accompagnez d'un peu de pain complet soit vous pouvez y ajouter des pommes de terre.