

Queue de boeuf fondante au thym citron et sésame, polenta crémeuse aux tomates confites



Recette réalisée par
DAVID GREMILLET
Chef Exécutif du Groupe Rougereau



Ingrédients :

pour 4 personnes

Queue de boeuf fondante au
thym citron et sésame :

800 gr Queue de boeuf (624478)
30 gr Farine
2 cl Huile de sésame (471508)
16 Oignons grelot
1 L. Bouillon de boeuf au thym
citron
10 gr Sésame blanc
10 gr Sésame noir
2 Branches Thym citron

Polenta crémeuse aux tomates
confites :

60 cl Lait
20 cl Bouillon de volaille (70813)
200 gr Semoule de maïs fine pour
polenta (258152)
40 gr Beurre
30 gr Parmesan en poudre
(300092)
50 gr Tomates confites (237648)
160 ml Crème liquide 35% (300050)

Pm sel, poivre

Préparation

Queue de boeuf fondante au thym citron et sésame :

Éplucher et laver les oignons grelots.
Rouler les morceaux de queue de boeuf dans la farine.
Colorer dans une cocotte à feu vif avec un filet d'huile de sésame.
Ajouter les oignons, les graines de sésame et le thym, mélanger.
Mouiller au bouillon de boeuf thym citron. Couvrir la cocotte.
Oublier au bord du feu pendant 4 h. à léger frémissement.
Rectifier l'assaisonnement.

Polenta crémeuse aux tomates confites :

Porter le lait et le bouillon de volaille mélangés à ébullition,
verser la polenta en pluie tout en remuant, continuer à cuire
pendant 3 mn.
Ajouter le beurre, le parmesan en poudre, les tomates confites en
brunoise et assaisonner.
Monter la crème au batteur, incorporer à la polenta pour obtenir
une texture plus crémeuse et aérée.

