



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



Ingrédients (pour 4 personnes)

Queue de bœuf fondante au thym, citron et sésame :

- 800 gr de queue de boeuf (624478)
- 30 gr farine
- 2 cl d'huile de sésame (471508)
- 16 oignons grelots
- 1 L de bouillon de boeuf au thym
- du citron
- 10 gr de sésame blanc
- 10 gr de sésame noir
- 2 branches de thym citron
- Pm sel, poivre

Polenta crémeuse aux tomates confites :

- 60 cl de lait
- 20 cl de bouillon de volaille (70813)
- 200 gr de semoule de maïs fine pour polenta (258152)
- 40 gr de beurre
- 30 gr de parmesan en poudre (300092)
- 50 gr de tomates confites (237648)
- 160 ml de crème liquide 35% (300050)

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.
