

Recette 12 : Mijoté de bœuf à la bière et tian d'hiver

Pour 4 personnes

Temps de réalisation : 25 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Ingrédients :

Gîte de bœuf : 400 g
Jenlain (bière du Nord) : 100 cl
Oignon : 1.5 pièces
Champignon de Paris : 100 g
Tranche de pain de campagne : 2 pièces
Huile de tournesol : 4 cl
Moutarde : 20 g
Cassonade (vergeoise brune) : 30 g
Bouquet garni : 1 pièce

Tian d'hiver :

Pomme de terre : 150 g
Oignon rouge : 2 pièces
Radis noir : 200 g
Betterave Chiogga : 1 pièce
Gousse d'ail : 2 pièces
Huile d'olive : 10 cl
Vinaigre de cidre : 5 cl
Sel : 5 g
Moulin à poivre : 5 tours

Réalisation :

1/ Mijoté :

Couper le bœuf en cubes. Peler et émincer les oignons. Nettoyer les champignons. Mettre l'huile dans une poêle et faire frire les cubes de viande 2 minutes, puis réserver. Dans la même poêle, mettre les oignons et les faire suer. Mettre au fond d'un faitout, les deux grosses tranches de pain tartinées de moutarde. Poser par-dessus la viande, puis les oignons, verser la bière puis 30 cl d'eau, saler et poivrer. Parsemer de la cassonade, couvrir et laisser mijoter 2h30. En fin de cuisson, mettre les champignons, sans remuer la préparation : le pain moutardé se chargera de tout lier.

2/ Tian de légumes :

Éplucher les pommes de terre et les oignons rouges. Laver soigneusement les betteraves rouges et retirer les extrémités. Laver le radis noir et la patate douce. Retirer les extrémités du radis noir, et couper l'ensemble des légumes en fines rondelles avec un couteau bien aiguisé ou une mandoline. Badigeonner un plat à gratin d'huile d'olive et disposer les rondelles de légumes dans le plat en les serrant bien. Peler les gousses d'ail et les hacher finement. Répartir l'ail entre les rondelles de légumes. Dans un petit récipient, mélanger le vinaigre et l'huile d'olive, puis ajouter les herbes de Provence, saler et poivrer. Verser quelques cuillères à soupe de cette préparation sur le tian. Enfourner le tian de légumes d'hiver pendant 1 heure (four préchauffé à 180°C). Déguster bien chaud.

3/ Dressage :

Servir le tian d'hiver dans son plat et le mijoté en cocotte.