

Tafelspitz

Mise en place et préparation: env. 35 min
Cuisson: 3 ½ à 4 heures
pour 4 à 6 personnes

1 c. à soupe d'huile

1 oignon avec la peau,
coupé en deux

1 gousse d'ail, coupée en
deux

1 carotte, en gros morceaux

50 g de céleri

1 petit poireau, seulement
le vert, en morceaux

env. 4 tiges de persil

env. 8 grains de poivre

1 ½ litre d'eau

3 clous de girofle

2 feuilles de laurier

1 brindille de thym

1 ¼ c. à soupe de sel

1 kg d'aiguillette baronne de
bœuf bien rassise (Tafel-
spitz; voir «Remarque»), à
commander chez le boucher

1. Préchauffer le four à 95°C.

2. Bien chauffer l'huile dans une cocotte. Faire revenir l'oignon et tous les ingrédients, y compris les grains de poivre, sur feu moyen.

3. Verser l'eau, ajouter les clous de girofle, les feuilles de laurier et le thym, porter à ébullition sur feu moyen, baisser la chaleur, laisser bouillir doucement env. 15 minutes.

4. Saler le bouillon, mettre la viande, porter à ébullition. Couvrir la cocotte et la glisser tout en bas du four préchauffé.

Cuisson: 3 ½ à 4 heures dans le four préchauffé. La viande peut ensuite patienter jusqu'à 30 min dans le four à 70°C.

Présentation: sortir la viande du bouillon, couper en tranches fines perpendiculairement aux fibres, dresser sur un plat chaud ou sur des assiettes chaudes, arroser avec un peu de bouillon, servir aussitôt.

Servir avec: pommes de terre à l'aneth, légumes.



Mousse de raifort aux pommes

1 c. à soupe de vinaigre de
vin blanc

1 c. à soupe d'huile

3 c. à soupe de demi-crème
acidulée

½ c. à café de sel

1 grosse pomme (env. 200 g)

1 échalote

env. 40 g de raifort frais

1. Bien mélanger le vinaigre et tous les ingrédients, y compris le sel.

2. Râper la pomme, l'échalote et le raifort à la râpe Bircher, mélanger aussitôt.

Remarque: en Autriche, le mot Tafelspitz désigne l'aiguillette baronne, morceau de forme pyramidale allongée du quartier arrière. Maigre et de qualité supérieure, il est plus cher que les morceaux du quartier avant.

Par personne (avec mousse de raifort):
lipides 19 g, protéines 53 g, glucides 10 g,
1777 kJ (425 kcal)