



Croquettes
de queue de bœuf aux herbes,
consommé d'épices

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 mn.

Temps de cuisson : 1h

Croquettes

de queue de bœuf aux herbes, consommé d'épices

Ingrédients

- 1 queue de Parthenaise
- 50 g. de persil
- 50 g. d'échalotes
- 1/2 cuillère à soupe de curry
- 1/2 cuillère à soupe de piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe de crème fleurette
- 1 œuf
- Un peu de farine et de chapelure

Pour le consommé d'épices :

- Epices du style Tandoori, etc.

Recette imaginée et réalisée par
Fabien Dupont - Restaurant le Saint Fortunat
à Neuville de Poitou (Vienne)
Photo : Philippe Wall - CG79
Conception graphique :

★ L'Effet Papillon - 02 41 32 76 38

Préparation

Croquettes :

Faire cuire la queue de bœuf dans une marmite façon pot au feu pendant environ 1 heure puis conserver le bouillon de cuisson. Retirer les morceaux de la marmite puis détacher la viande des os. Passer au hachoir électrique la queue de bœuf désossée, le persil, les échalotes, le curry, le piment d'Espelette et la crème fleurette jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Avec la pâte obtenue, faire de petites croquettes en les roulant entre les doigts. Préparer l'anglaise : battre un œuf dans un bol, préparer une assiette de farine ainsi qu'une assiette de chapelure. Passer successivement les croquettes dans les 3 récipients de façon à la paner complètement. Les piquer ensuite avec un demi-pique à brochettes et les faire frire dans de l'huile très chaude (utiliser de préférence une friteuse).

Consommé d'épices :

Faire réduire de moitié le bouillon de cuisson avec des épices (tandoori, ...) et le présenter en accompagnement des croquettes dans un petit ramequin ou un verre.

Conseil du chef :

Accompagner d'une julienne de légumes croquants de saison.



DÉCRET DU 12.03.96
HOMOLOGATION LA/36/95