



*Pressé de bœuf*  
*aux carottes fondantes, vinaigrette*  
*à l'huile de noix du Poitou*

*Pour 10 personnes*  
Temps de préparation : 30 mn.  
Temps de cuisson : 1h

# Pressé de bœuf

## aux carottes fondantes, vinaigrette à l'huile de noix du Poitou

### Ingrédients

- 2 queues de bœuf  
« La Parthenaise »  
bien charnues (3,5 kg)
- 600 g. de carottes
- 6 feuilles de gélatine par litre  
de bouillon
- 10 cl. d'huile de noix
- un trait de vinaigre  
balsamique

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

*Faire cuire la queue de bœuf dans une marmite façon pot au feu pendant environ 1 heure puis enlever la viande de la marmite et détacher la chair des os.*

*Faire cuire les carottes dans le même bouillon de cuisson puis les retirer de la marmite.*

*Ensuite, faire gélifier le bouillon en y incorporant 6 feuilles de gélatine par litre de bouillon. Monter le pressé dans une terrine en alternant les couches de bouillon gélifié et de viande et en plaçant la couche des carottes au milieu comme indiqués sur la photo. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de servir.*



DÉCRET DU 12.03.96  
HOMOLOGATION LA/36/95