

Vache braisée

Recette du 6^{ème} siècle du cuisinier grec Anthime (*De Observatione ciborum*) de l'empereur byzantin. C'est lui l'inventeur du bœuf braisé.

Ingrédients pour 14 personnes:

2 kg de bœuf à braiser

Bouillon de mouillage : 2 os à moelle à recouvrir d'eau salée et faire cuire avant toute chose. Dégraisser quand il est refroidi et utiliser le bouillon.

Fond de braisage :

4 dl vinaigre de Xérès (à défaut vinaigre de cidre)

4 verts de poireaux

300g de racines de céleris rave émincés

3 fenouils émincés

1 c à s de pouliot (ou de menthe), quelques feuilles de menthe coq, 2 **jeunes** feuilles de tanaïs (petites)

A cuire 1h dans un récipient non métallique (ou inoxydable ?) impératif à cause du vinaigre. Ajouter du bouillon de mouillage si besoin est.

Mode d'emploi

Faire revenir les morceaux de bœuf. Puis les laisser mijoter dans leur jus pendant 1 heure et 1/2. Ajouter un peu de bouillon quand il y a besoin.

Au bout de ce temps, poivrer la viande généreusement - 3 ou 4 tours de moulin.

Ajouter la pointe d'un couteau de piment – Attention pas trop ainsi que 10 clous de girofle.

Adoucir le fond de braisage (très acide vu ce qu'on a mis dedans) avec 4 c. à s de miel.

Mélanger avec la viande. Laisser cuire le tout pendant ½ heure.

Ajouter ½ verre de xérès au moment de servir

Navets

3 navets par personne

Faire cuire à l'eau salée. Les navets doivent rester un peu fermes.

Egoutter.

Au moment de servir faire fondre 3 cuillères à s de miel sur les navets.