



Suggestion de présentation © Maksim Toome

Christophe Maechling a le plaisir de vous faire partager sa recette de :

La Tresse de bœuf

aux fines herbes

Pour 8 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 1h15 mn

Ingrédients :

- 1,6 kg de Tresse de bœuf aux fines herbes (spécialité boucherie Maechling, disponible en boutique)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 verre de jus de veau lié
- ½ verre de vin blanc (Riesling)
- Sel et poivre du moulin

Suggestions

d'accompagnement :

- Pommes croquettes
- Grappes de tomates cerises rôties
- Poêlée de légumes verts

Suggestions pour le vin :

- Bordeaux AOC Médoc Château le Lescot 2008 (disponible au magasin)
- Côtes du Rhône Cornas ou Condrieu
- Bourgogne blanc Givry

Préparation :

- Préchauffez le four à 210 °C
- Déposez votre tresse de bœuf aux fines herbes sur un plat à rôtir
- Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez
- Enfournez-la pendant 15 minutes
- Déglacez avec le demi verre de vin blanc et mouillez avec le jus de veau lié
- Réduire le four à 180°C et laissez cuire pendant 1 heure en prenant soin d'arroser régulièrement la viande avec le jus de cuisson
- En fin de cuisson, passez le jus au tamis et mettez-le dans une petite casserole à réduire à feu doux jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux
- Pendant ce temps, laissez votre « Tresse de bœuf aux fines herbes » four éteint pendant au moins une quinzaine de minutes la porte du four entrouverte
- Sortir la tresse du four, découpez là comme un rôti (en tranche) et dressez sur un plat en nappant la viande avec votre jus réduit

Savoureusement Vôtre.