

Oxtail Soup (potage à la queue de bœuf).

On doit ce potage à la queue de bœuf au cuisinier français le plus célèbre de Londres du XVIIIe siècle, Alexis Soyer, un chef soucieux de ne pas gâcher la nourriture. En 1847, Soyer écrivit plusieurs lettres adressées à la presse anglaise sur la grande famine qui sévissait en Irlande. Courant avril, il fut invité par le gouvernement à se rendre à Dublin. Sur place, le chef ouvrit des restaurants populaires, les premières soupes populaires, où il y vendait des soupes et de la viande à moitié du prix habituel. Ces dernières années, la queue de bœuf est de retour dans nos boucheries. Peut-être une des conséquences de la crise économique.

Ingrédients :

pour 4 personnes

1 kg de queue de bœuf coupée en tronçons
3 c à soupe de farine
2 à 3 c à soupe d'huile d'olive
1 carotte pelée et coupée en rondelles
1 navet coupé en morceaux
1 branche de céleri coupé en petits tronçons
1 oignon pelé et ciselé
1 feuille de laurier
1 branche de thym
1 c à café de poivre noir en grains
2 c à café de concentré de tomates
30 cl de vin rouge
1,2 litres de fond de bœuf **ou** 1 c à café de Marmite
mélangé à 1,2 litres d'eau
2 CàS de beurre manié (facultatif)
Persil plat ciselé

Dans cette recette, la Guinness est remplacée par du vin rouge. C'est plus qu'un potage, c'est un plat complet. Surtout, on n'hésite pas à rajouter du persil plat ciselé, des morceaux de pain grillés et même quelques pommes de terre vapeur.



Préparation :

- Parer l'excès de gras sur les tronçons de queue de bœuf.
- Dans un bol, mélanger 2 c à soupe de farine avec du sel et du poivre.
- Chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une cocotte en fonte.
- Passer les tronçons de bœuf dans le mélange de farine. Enlever l'excès de farine.
- Les dorer 2 minutes sur chaque face. Les sortir de la cocotte.
- Verser le reste d'huile d'olive et ajouter les légumes, le thym, le laurier et le poivre noir en grains.
- Faire revenir quelques minutes.
- Ajouter le concentré de tomate et le reste de farine. Faire revenir pendant encore 2 minutes.
- Verser le vin rouge (ou la Guinness) et gratter les sucs au fond de la cocotte avec une cuillère en bois.
- Faire bouillir pendant 2 minutes et transférer les queues de bœuf dans la cocotte. Les couvrir de fond de bœuf.
- Porter à ébullition et couvrir la cocotte partiellement.
- Baisser le feu et laisser mijoter pendant 2h à 2h30 environ.
- Ôter la queue de bœuf de la cocotte et réserver dans un saladier.
- Laisser refroidir.
- Passer les légumes et le liquide de cuisson au travers d'une passoire fine ou d'un chinois.
- Appuyer fortement pendant 10 bonnes minutes sur les légumes afin d'extraire le maximum de liquide et de pulpe des légumes.
- Enlever la viande sur les queues de bœuf.
- Si vous trouvez le potage trop liquide, mélanger le beurre à la farine et porter doucement à ébullition en fouettant constamment.

Vérifier l'assaisonnement. Servir le potage dans les bols, saupoudrer de persil plat ciselé et accompagner de morceaux de pain.