



Raviolis de Queue de Boeuf Sauce Tomate



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

800 g de queue de boeuf

1 carotte

1 poireau

1 oignon piqué de clous de girofle

1 navet

1 branche de céleri

2 gousses d'ail

1 bouquet garni

1 petit bouquet de persil

sel, poivre en grain

La Sauce Tomate:

25 g de beurre

1 càs de farine

1 petite carotte

1 petit oignon

1 petite branche de céleri

40 g de poitrine fumée

40 g de concentré de tomate

3/4 de L de bouillon du pot-au-feu

1 petit bouquet garni

1 gousse d'ail écrasée

sel, poivre du moulin, sucre

Les Raviolis:

200 g de farine

2 oeufs

1 pincée de sel

1 càc d'huile d'olive

40 g de fromage râpé

sel, poivre du moulin, muscade

Cuire la queue de boeuf dans l'eau bouillante, ajouter la garniture aromatique, l'assaisonnement et cuire à petit bouillonnement pendant 2h30 à 3h, dégraisser en cours de cuisson.

Désosser les morceaux de la queue de boeuf et dégraisser la viande, hacher grossièrement, ajouter l'ail et le persil hachés. Rectifier l'assaisonnement.

Passer au mixer carotte, oignon, céleri et les lardons.

Suer la garniture au beurre, singer et cuire la farine quelques minutes, ajouter le concentré de tomate et cuire à nouveau quelques minutes. Verser petit à petit le bouillon froid et dégraissé du pot-au-feu, en mélangeant au fouet jusqu'à la reprise de l'ébullition, ajouter le bouquet garni, l'ail écrasé, sel & poivre avec une pincée de sucre, cuire doucement à couvert pendant 50 minutes. Passer la sauce au chinois étamine.

Mélanger dans un cul de poule la farine, les oeufs, l'assaisonnement et huile d'olive, former une boule et laisser reposer la pâte à nouilles, plusieurs heures, enveloppée dans un papier film au froid. Laminer une bande de pâte à 2 mm d'épaisseur, disposer des petites boules de farce; au pinceau et à l'eau, mouiller les bordures. Placer sur le dessus une deuxième bande de pâte et bien faire adhérer entre les boules de farce, découper les raviolis au couteau ou à la roulette cannelée. Pocher les raviolis dans une eau bouillante salée pendant 4 à 5 minutes.

Egoutter les raviolis à l'écumoire et les mélanger à la sauce tomate dans un plat à gratin, saupoudrer de fromage râpé, gratiner au four.