

Bœuf miroton

(une recette de mon enfance)

Quand vous avez des restes de viande et de bouillon d'un pot au feu, vous pouvez faire un hachis parmentier ou bien, pour changer, un bœuf miroton.

Pour environ 1,5 litres de bouillon, j'ai mis 4 cuillères à soupe de Maïzena et un gros oignon. Il faut aussi une poignée de cornichons, 2 cuillères soupe de vinaigre de vin et 1 petit verre de purée de tomate.

Je récupère la viande froide du pot au feu en éliminant les morceaux de gras et les os. Je coupe en petits cubes ce qui peut être mangé.

Je fais fondre l'oignon coupé en petits morceaux dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans un faitout. Pendant que l'oignon cuit je fais chauffer le bouillon de viande dans une casserole à part (c'est important que le bouillon soit chaud pour éviter de faire des grumeaux). Quand l'oignon a pris de la couleur je verse les 4 cuillères de maïzena et je mélange bien pour faire chauffer la farine dans l'huile. Très rapidement je verse du bouillon chaud louche par louche pour mouiller la farine. Attention aux grumeaux.

Une fois tout le bouillon incorporé, Je finis par verser la purée de tomate. et je laisse la sauce épaissir à feu doux pendant 30 à 45 minutes. Il faut que la farine soit cuite. On goûte l'assaisonnement pour rajouter du sel si nécessaire.

Je coupe les cornichons en rondelles.

Quand la sauce est cuite, j'ajoute 2 cuillères de vinaigre, les cornichons et les morceaux de viande froide. Je laisse à feu doux 5 minutes les ingrédients se réchauffer mais il ne faut pas cuire la sauce sinon le vinaigre perdra son piquant...