

# Queue de boeuf bourguignonne sur nid de spaghettis

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

8 morceaux de queue de boeuf  
1 pied de porc  
Huile d'olive  
1 bouquet garni  
40 cl de bouillon de veau  
Sel, poivre

## **Ingrédients pour la marinade :**

Vin rouge 20 cl  
Vin blanc 20 cl  
1 oignon  
2 carottes  
Thym; laurier  
2 gousses d'ail écrasées  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

## **Préparation de la marinade la veille :**

Poser les tronçons de queue de boeuf dans un plat creux, couper l'oignon et les carottes en rondelles, ajouter à la viande avec tous les autres ingrédients de la marinade.  
Réserver au frais 24 heures.

## **Le lendemain :**

Sortir les morceaux de queue de boeuf, les éponger avec du papier absorbant, les faire dorer dans la sauteuse avec l'huile d'olive, réserver dans un plat.  
Récupérer l'oignon et les carottes de la marinade, les couper en brunoise très fine, les faire revenir à feu doux, remettre la viande et le pied de cochon, ajouter le bouquet garni.  
Mouiller avec le vin de la marinade passé au chinois. Ajouter le bouillon. Saler, poivrer.  
Cuire sur feu doux 2 heures.  
Quand la cuisson est terminée, les morceaux de chair se détachent de l'os.  
Retirer la viande et le pied.  
Désosser tous les tronçons, couper en des.

Faire réduire la sauce si nécessaire, rectifier l'assaisonnement, napper toute la viande de cette sauce, servir avec des spaghettis.

<http://deliceyes.over-blog.org>