

Tranches de bœuf braisées aux fines herbes

pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h à 1h30

Ingrédients

6-8 tranches de bœuf (tranches au jus)

Pour la marinade

1 cs de moutarde en grains

1 pincée de poivre noir

1 pincée de paprika

1 cc de sel

1 gousse d'ail

1 cc de jus de citron

1 cs d'huile de colza

Garniture

1 bouquet de fines herbes (romarin, thym, origan et persil)

2 oignons hachés

200 g de champignons de saison ou de champignons de Paris

150 g de lard

1 morceau de céleri en branches

2 dl de vin rouge

2 dl de bouillon

½ dl de porto

6 à 8 tranches de pain toast découpées en forme d'étoiles et grillées



Préparation

1. Mélanger bien tous les ingrédients de la marinade et badigeonner les tranches et les laisser reposer quelque peu.
2. Hacher finement l'oignon et les fines herbes. Emincer les champignons et couper les tranches de lard en lanières. Couper finement le céleri.
3. Ensuite mettre tous les ingrédients par couche dans une cocotte d'abord une couche de tranches de bœuf et sur chaque tranche de viande des lanières de lard, les champignons, les fines herbes et le céleri.
4. Ensuite mettre la deuxième couche de viande, couverte de lard et de fines herbes.
5. Ajouter le vin rouge, le bouillon et le porto et laisser cuire à petit feu pendant 1 heure à 1h30 (le temps de cuisson peut varier en fonction de la viande utilisée).
6. Au moment de servir garnir avec les étoiles grillées en pain toast et saupoudrer de persil.
7. En accompagnant servir un gratin de pommes de terre ou des knöpfles.