

LES FINES GUEULES

COORDONNÉES
16 rue Lainerie
69005 LYON
M VIEUX LYON

OUVERTURE
Du mardi au samedi soir
de 12h00 à 14h00
et 19h00 à 22h00



04 78 28 99 14 — www.fines-gueules.fr



TERRINE DE QUEUE DE BŒUF FAÇON FINES GUEULES

LES FINES GUEULES' OXTAIL TERRINE

POUR 10 PERSONNES

1 queue de bœuf de 1,6 à 2 kg
(A faire couper par son boucher)
200 g d'oignons jaunes taillés en petits cubes
200 g de carottes taillés en petits cubes
1 bouquet garni (vert de poireaux /
thym / laurier / branche de céleri)
10 g sel - Baies de genièvre
1,5 L de vin rouge corsé
0,75 L de fond de veau ou 1 L d'eau avec jus
de veau déshydraté ou bouillon type Knorr



SERVES 10

One 1.6 to 2 kg oxtail (have the butcher cut it)
200 g diced yellow onions
200 g diced carrots
1 bouquet garni (leek greens /
thyme / bay leaf / stalk of celery)
10 g salt
Juniper berries
1.5 L full-bodied red wine
¾ L veal stock or 1 L water mixed
with powdered veal stock or bouillon cube

1

Faire colorer les morceaux de queue avec une noisette de beurre et de l'huile, saler. Débarrasser et réserver. Dans la même cocotte faire revenir les oignons, sans coloration puis les carottes. Débarrasser et réserver. Déglacer au vin rouge et rassembler tous les ingrédients dans la casserole.
Brown the pieces of oxtail in a knob of butter and some oil. Season with salt. Remove from the pot and set aside. In the same pot, sauté the onions without allowing them to brown, followed by the carrots. Remove from the pot and set aside. Deglaze with the red wine and add all the ingredients to the pot.

2

Cuire 5 heures à feu doux, la viande doit être toujours immergée dans le liquide (au besoin rajouter un peu d'eau). Récupérer la chair, jeter les os et le bouquet garni, et remettre à mijoter dans le jus de cuisson 20 min.
Cook for 5 hrs over low heat. The meat must always be submerged in the liquid (if needed add a little water). Remove the meat from the bones, discard the bones and bouquet garni, and return the meat to the pot to simmer in the cooking liquid for another 20 min.

3

Mouler dans une terrine, laisser refroidir et mettre une nuit au frigo. Enlever la pellicule de graisse remontée en surface. Démouler, couper en tranches, servir avec une salade, des câpres, des cornichons et une vinaigrette bien moutardée.
Transfer to a terrine dish, let cool and refrigerate overnight. Remove the layer of fat that has formed on the surface. Unmould, cut into slices, serve with a salad, capers, pickles, and a mustard vinaigrette.



Joël SALZI