

## Queue de bœuf aux olives et lardons



Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h ( 4 h )

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 kg de queue de bœuf coupée en tronçons

3 oignons

2 gousses d'ail

4 tomates

150 g de lardons fumés

50 cl de bouillon de pot au feu ( 1 l )

2 c à s d'huile d'olive

125 g d'olives niçoises

1 feuille de laurier

1 branche de thym

Sel et poivre du moulin

Peler et émincer les oignons. Éplucher les tomates ( je ne l'ai pas fait ) et les concasser grossièrement. Peler, dégermer et hacher l'ail.

Dans une cocotte faire revenir les morceaux de viande dans l'huile bien chaude. Retirer la viande, la réserver et la remplacer par les lardons et les oignons, remuer de temps en temps. Dès que les oignons sont translucides ajouter l'ail, les tomates, le laurier et le thym. Cuire 1 mn en mélangeant sur feu moyen puis remettre la viande, ajouter le bouillon, rectifier l'assaisonnement si besoin, couvrir et laisser cuire pendant 2 ( 4 h ) sur feu doux

Environ 15 mn avant la fin de la cuisson ajouter les olives noires dans la cocotte. Servir bien chaud accompagné de pâtes fraîches.

Vin conseillé : un Bandol rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>