Sauce aux tomates confites et queue de bœuf



Produits Bresc utilisés



Bresc Herbes italiennes 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

0,7 l

Pour le bouillon de queue de bœuf

- 600 g de queue de bœuf
- 40 g de beurre
- 1 carotte
- ½ poireau
- 1 oignon
- 1/8 de céleri rave
- 80 g de purée de tomates
- ½ tête d'ail
- 0,5 dl de vin rouge
- 0,5 dl de vin blanc
- 2 feuilles de laurier
- 10 g d'Erbe Italiano Bresc
- 0,2 dl de Madère
- 1,5 l d'eau
- 5 grains de poivre blanc écrasé

Pour la sauce

- 5 dl de bouillon de queue de bœuf bouilli
- 100 g de pomodori marinati Bresc
- 100 g beurre froid pour lier la sauce
- huile d'olive

Méthode de préparation

Pour le bouillon, couper grossièrement le bouquet. Faire frire la queue de bœuf dans le beurre, ajouter les légumes et la pâte de tomates. Laisser légèrement désacidifier. Ajouter le vin rouge, le vin blanc, l'eau, le madère et les épices et porter le tout à ébullition. Mousser le bouillon. Laisser la soupe infuser pendant 6 heures. Tamiser la soupe, passer à travers un chiffon et, si nécessaire, ajouter un peu de saveur. Pour la sauce, dégraisser le bouillon préparé et faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Monter au beurre froid avec un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite le marinati. Monter au beurre froid et un filet l'huile d'olive.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000