 **Effiloché de queue de bœuf, nuage de courgettes au citron et au romarin** **Pour 3 verrines**

**TRADITIONNEL !**

**Pour l’effiloché de bœuf :**

1 carotte - 1 oignon - ½ branche de céleri

450 g de queue de bœuf + 200 g de joue de boeuf (à adapter selon la quantité d’os)

15 cl de vermouth blanc (Martini®, Noilly-Prat) - 75 cl de fond de veau

2 càs de graines de coriandre concassées - 3 clous de girofle - 1 grande branche de romarin

- 2 gousses d’ail - 1 feuille de laurier - 2 citrons non traités

**Pour le nuage de courgettes et pommes de terre**

400 g de pommes de terre - 3 gousses d’ail - 3 courgettes
60 g de beurre demi-sel - sel, poivre ou piment d’Espelette - huile d’olive

**Stérilisez les verrines et les élastiques Hutchinson.**

**l’effiloché de queue de boeuf.**

Épluchez les légumes (carottes, oignon et céleri) et découpez-les en petits cubes.
Dans une sauteuse ou une cocotte allant sur le feu et au four, faites revenir la viande avec un peu d’huile.
Quand la viande est bien dorée, ajoutez les cubes de légumes et poursuivez la cuisson pendant 5 min. Salez, poivrez et mouillez avec le vermouth et le fond de veau.
Ajoutez les épices, 2 gousses d’ail, le laurier, une petite branche de romarin et un beau morceau de zeste de citron prélevé à l’économe.
Faites cuire à couvert pendant 3h au four à 140°C.
Au terme des 3h, effilochez la viande et filtrez la sauce. Faites-la un peu réduire si besoin.

**la purée :**

Épluchez les pommes de terre et découpez-les en gros morceaux. Mettez-les dans de l’eau froide avec les gousses d’ail et une petite branche de romarin. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux pendant environ 20 min, jusqu’à ce que les pommes de terre soient cuites.!

Détaillez la courgette en tranches. Faites-les griller avec un peu d’huile d’olive, au grill ou à la plancha.

Mixez les tranches de courgettes.
Écrasez les pommes de terre chaudes en purée. Ajoutez-leur le beurre et la purée de courgettes. Assaisonnez de sel, de poivre ou de piment et de zeste de citron râpé.

**Les verrines :**

Répartissez la viande effilochée au fond des verrines puis nappez-les de sauce et recouvrez de purée.

L’ensemble doit arriver à 1 cm en dessous du bord. Nettoyer la fermeture et fermez avec les élastiques Hutchinson.

Stérilisez les verrines. Placez les verrines dans un faitout haut en les calant avec un linge de façon à éviter qu’elles ne s’entrechoquent ou sautent. Recouvrez-les d’eau (au moins 1 cm au dessus des verrines) et déposez un poids dessus pour les stabiliser.
Laissez cuire pendant 3h en ajoutant de l’eau bouillante afin de toujours bien immerger les verrines. **Réservez à l’abri de la lumière.**