

PUDDING DE BOEUF AUX LAMELLES DE TRUFFES MARINÉES AU GUINNESS ET CROUSTILLES DE SHEDDAR

Christian Selbonne

- ▶ Faites chauffer l'huile dans une casserole, y jeter les feuilles de laurier, les champignons, l'ail et ajouter le boeuf, puis faire colorer à feu vif.
- ▶ Mettre de côté, ajouter les oignons et les carottes et les faire suer.
- ▶ Remettre les morceaux de boeuf
- ▶ Ajouter la mie de pain et faire colorer. Puis ajouter la Guinness et l'eau en quantité similaire, ou un peu plus si nécessaire pour recouvrir à peine. Bien assaisonner.
- ▶ Amener à ébullition, puis couvrir et braiser dans un four modéré (190° ou thermostat 6/7) pendant 45 minutes.
- ▶ Incorporez le sheddar et les lamelles de truffes ainsi que les champignons. Bien assaisonner.
- ▶ Remettre au four pendant 45 minutes.
- ▶ Vérifier de temps en temps que le ragoût ne coupé en dés de 2cm sèche pas, sinon rajouter un peu de liquide.
- ▶ Vérifier aussi que la viande est assez cuite. Servir aussitôt et ajouter les croustilles de Sheddar.

Pour les croustilles de sheddar, faire fondre le Sheddar dans un bain-Marie pendant quelques minutes puis l'étaler sur le papier sulfurisé.

Enfourner et faire sécher à 100° thermostat 5



[INGREDIENTS]

Huile d'olive
3 oignons rouges
3 gousses d'ail
30 g de beurre
2 carottes hachées
Feuilles de laurier
Champignons de paris
Lamelles de truffes
1 kg de bœuf à braiser
coupé en dés de 2 cm
Romarin
44 cl de Guinness
70 g de mie de pain
200 g de Sheddar râpé
sel, poivre



Cuisson :
90 minutes
Four à 190°
(thermostat 6/7)

