Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Boeuf fondant à la cuillère

## Ingrédients

## Préparation

Peler et couper les carottes et le céleri en rondelles, couper les oignons en demi-rondelles; peler et dégermer l'ail. Laver et couper le céleri en rondelles grossières. Réserver.
Frotter le gigot au sel de Guérande et le colorer sur toutes ses faces dans un voile d'huile d'olive. Le placer dans cocotte en terre cuite. Ajouter une mirepoix (carottes, oignons, céleri), les gousses d'ail, une branche de thym, une branche de romarin et le vin blanc.
Réaliser une pâte morte en mélangeant 300 g de farine et 100 g d'eau. Fermer la terrine et la sceller (« luter ») à l'aide de la pâte.
Placer au four préalablement préchauffé à 120° pendant 7 heures.
Déguster... à la cuillère!

## Notes :