

ROTI AU POIVRE

Pour 6 personnes

1,2kg de rôti, gros poivre, 1 filet de cognac, un filet d'huile, 1 cuill à soupe de moutarde, 3 cuill à soupe de crème fraîche.

Préchauffez le four à 250°C (8).

Dans un plat qui passe au four, huilez le rôti et le roulez dans le poivre. Faites le flamber dans une poêle avec le cognac. Remettez-le avec la sauce dans le plat, et mettez-le four une bonne 1/2h (1/4d'h par livre). Récupérez la sauce du plat et mettez-la dans une casserole sous feu doux ; incorporez la moutarde et la crème fraîche ; vous pouvez servir avec une pomme de terre et des petits pois carotte par exemple.

BOULETTES DE VIANDE

Pour 6 personnes

800g de hachis (bœuf et/ou porc), 3 œufs, 100g de biscottes écrasées, 2 oignons, 6 échalotes, 1 filet d'huile, ciboulette

Dans un plat, mélanger le hachis avec les échalotes, les oignons hachés, 3 œufs et la ciboulette hachée également.

Constituer des petites boulettes d'environ 5cm de diamètre.

Étalez les biscottes écrasées dans une assiette et rouler les boulettes dedans. Puis faites revenir les boulettes à la poêle avec un filet d'huile.

Vous pouvez servir avec des crudités et des pommes de terre sautées.

BROCHETTES DE BOEUF MARINEES A LA BIERE

Pour 6 personnes

1,2kg de rôti de bœuf en morceaux, 75cl de bière de table, 1 citron, 3 cuill à soupe d'huile d'olive, 1 cuill à soupe de vinaigre de vin, 1 gousse d'ail, 1 oignon, thym, pics à brochettes.

La veille, mettre dans un grand plat dans cet ordre, les morceaux de viande, l'huile, ail et oignon haché, vinaigre, le jus du citron. Couvrez de bière avec sel et poivre et mettez au frigo.

Le lendemain ou 10 h après environ, faites les brochettes, et saupoudrer de thym.

Faites cuire au barbecue ou au grill plus ou moins longtemps, selon votre convenance.

Vous pouvez servir avec une pomme de terre cuite au barbecue ou au four (lavée et emballée dans de l'alu individuellement) et une salade d'endive avec une vinaigrette à la moutarde, par exemple.

STACKS A CHEVAL (pour les enfants)

Pour 6 personnes

6 steaks hachés de boeuf, 6 œufs, beurre, quelques radis, ketchup, herbes de Provence, sel et poivre.

Faites revenir avec un morceau de beurre 6 œufs sur le plat dans une poêle ; dans une seconde poêle, faites cuire les steaks hachés avec un morceau de beurre également.

Disposez dans chaque assiette un steak sur lequel vous déposez un œuf sur le plat.

Le jaune d'œuf étant la tête, rajoutez des herbes de Provence sur un côté du blanc d'œuf pour faire les cheveux, 2 rondelles de radis sur le jaune pour faire les yeux et une bouche avec le ketchup. Vous pouvez servir avec des pommes de terre sautées et un plat de salade.

HACHIS PARMENTIER

Pour 6 personnes

750g de viande hachée, 1 oignon finement coupé, 1kg de pomme de terre type Bintje, 50g de beurre, 1/4 de litre de lait, thym

Epluchez les pommes de terre et faites les cuire à l'eau 1/2h.

Dans une poêle, faites revenir la moitié du beurre avec l'oignon, puis rajoutez la viande hachée, sel, poivre, et le thym. Laissez mijoter 10 min.

Préchauffez le four à 150°C

Quand les pommes de terre sont cuites, écrasez-les et incorporez le lait, le reste du beurre, sel et poivre (vous pouvez aussi utiliser un mixeur à soupe pour faire une purée plus homogène).

Puis dans un plat à gratin, mettez le mélange de viande au fond, et la purée au dessus. Mettez au four pendant 1/2h. Vous pouvez accommoder le hachis Parmentier éventuellement d'une salade.

ROSBIF EN COCOTTE SAUCE MADERE

Pour 6 personnes

Rosbif de 1,2 kg, 100 g de steak haché, 1 carotte, 2 oignons, 1 branche de céleri, 2 échalotes, 1 bouquet garni, 100 g de beurre, 1 cuillère à soupe de farine, 10 cl de vin blanc sec, 30 cl de bouillon de bœuf, 10 cl de Madère, sel, poivre.

Faites chauffer 50 g de beurre dans une poêle et faites revenir à feu vif les légumes finement émincés. Ajoutez le bouquet garni, le steak haché et laissez rissoler 15 min, en remuant de temps en temps. Saupoudrez de farine, laissez roussir, rajoutez le vin blanc, ajoutez le Madère. Réservez la sauce au chaud.

Faites revenir le reste de beurre dans un faitout ou une cocotte et faites dorer le rosbif sur toutes ses faces. Réduisez le feu, couvrez et laissez cuire 30 min à feu doux. Arrosez la viande de temps en temps avec un peu de bouillon de bœuf.

Coupez le rosbif en tranches et les saler.

Servez-les nappées de sauce au Madère et accompagnées d'une jardinière de petits légumes.

MOUSSAKA

Pour 4 à 6 personnes

350g de viande de bœuf hachée, 350g de chair à saucisse, 1kg d'aubergine, 100g de fêta, 2 œufs, 2 oignons, 4 tomates, 15cl de vin blanc, huile d'olive, 1/2 citron pressé, persil. Pour la béchamel : farine, beurre, lait

Découpez les aubergines en rondelles, et faites les revenir de chaque côté, avec un filet d'huile d'olive dans une poêle, avec sel et poivre.

Dans une autre poêle, faites dorer 5 minutes, oignons émincés, viande hachée, également dans un filet d'huile d'olive ; rajoutez ensuite sel, poivre, persil, vin blanc, jus de citron, tomates en morceaux, et un verre d'eau. Laissez mijoter à feu doux pendant 1/2h.

Pendant ce temps, préparez la béchamel, puis hors du feu, ajoutez la fêta, sel et poivre.

Préchauffez le four à 200°C. Séparez les jaunes des blancs ; incorporez à la béchamel les jaunes. Quand la viande est cuite, rajoutez les blancs d'œufs. Mélangez bien.

Enfin, dans un plat à gratin, tapissez le fond du plat de la moitié des aubergines, recouvrez du mélange à la viande, et terminez par le reste d'aubergines et la béchamel. Et mettez le plat au four ¾ d'heure.

POT AU FEU DE BOEUF

Pour 8 personnes

Un pot au feu de 1kgf, 3 L d'eau, 3-4 carottes, 1 oignon, 2 clous de girofle, bouquet garni (thym, laurier, persil, 1 petit verre de vinaigre, sel, poivre

Mettez de l'eau dans un faitout ou une cocotte. Plongez-y le pot au feu. Faites bouillir le tout, et écumez. Rajoutez ensuite carottes coupées en deux, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, un bouquet garni, un petit verre de vinaigre, sel, poivre. Faites cuire à feu moyen, 2h en faitout (1h en cocotte).

Egouttez le pot au feu et ôtez-en la ficelle.

Vous pouvez servir avec une pomme de terre cuite dans ce bouillon (dans ce cas, 1/2h avant la fin, ajoutez des pommes de terre) ou avec du riz.

Le pot au feu chaud peut être accompagné d'une sauce tomate, poulette ou madère; Froid, il peut être servi avec de la vinaigrette aux fines herbes, sauce tartare, des cornichons...

JOUE DE BOEUF

Pour 6 personnes

1kg de joue de bœuf, 2-3 oignons émincés, 3-4 carottes en rondelles, 1kg de pomme de terre épluchées, 1 gousse d'ail finement hachée, 3-4 clous de girofle, thym, laurier, persil, sel et poivre, 1 bouteille de bière 75cl, 50g de saindoux, 50g de farine

Préparez la veille la marinade : disposez dans un plat, oignons, carottes, ail, bouquet garni, la joue en morceau avec la bière.

Le jour même : faites revenir la joue uniquement dans le saindoux ; rajoutez ensuite les légumes et 10 min après le jus de la marinade ainsi la farine.

Laissez cuire 1/2h en cocotte (3/4 h au faitout). Rajoutez les pommes de terre en morceaux, et refaites cuire 1/2h en cocotte (3/4 h au faitout).

TARTE AU BŒUF (pour les enfants)

Pour 6 personnes

700g de viande hachée, 6 jaunes d'œufs, 3 oignons hachés, 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 6 tomates en morceaux, 75g de gruyère, sel et poivre

Pour la pâte brisée : 100g de farine, 60g de beurre, 1/2 verre d'eau

Mélangez dans un plat à l'aide d'une fourchette, la farine, le beurre fondu et le verre d'eau ; laissez reposer une nuit au frigo ou 1h30 au congélateur.

Faites revenir à l'huile tomates et oignons à la poêle.

Préchauffez le four à 150°C.

Étalez la pâte brisée sur une tourtière beurrée et farinée ; mélangez la viande hachée avec les jaunes d'œufs, et disposez le mélange sur la tarte ; rajoutez oignons et tomates ; parsemez de gruyère, sel et poivre. Faites cuire 20 min.

Vous pouvez servir avec une salade.

GATEAU DE VIANDE (pour les enfants)

Pour 4 personnes

600g de viande hachée, 1 oignon haché fin, 100g de mie de pain rassis, 30g de beurre, 20cl de lait, 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'amandes émondées, 1/2 citron, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe de curry doux, sel et poivre.

Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle et faites blondir l'oignon. Faites revenir la viande hachée 1 min.

Préchauffez le four à 220°C.

Hors du feu, ajoutez le curry, le sucre, les amandes grossièrement hachées, la mie de pain bien émiettée, trempée dans le lait et le jus de citron ; salez et poivrez ; malaxez le tout avec les 2 œufs battus en omelette. Mettez le tout dans un moule à cake beurré. Parsemez du reste de beurre sous forme de noisettes.

Faites cuire 15 min au four.

Démoulez le gâteau et servir en tranches avec une salade de tomates par exemple.

BORCHTCH

Pour 6 personnes

700g de pot au feu, 150g de poitrine de porc, 1 petit chou, 3 betteraves rouges, 1/2 céleri, 2 oignons, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, crème fraîche, sel et poivre.

Faites bouillir dans 2 l d'eau avec 1 cuillère à café de gros sel, les viandes ; laissez cuire 1/2h à gros bouillon, et écumez.

Pendant ce temps, épluchez et coupez le céleri, les oignons et le chou en morceaux ; coupez en morceaux les 2 betteraves, et râpez la dernière ; celle-ci sera mise dans un bol avec le vinaigre.

Ajoutez les légumes (excepté la betterave râpée) au bouillon et faites cuire le tout à feu doux pendant 45 min.

Egouttez la viande et coupez-la en morceaux ; puis replongez-la dans le bouillon avec la betteraves râpée.

Servez bien chaud et présentez ce potage russe avec de la crème dans une saucière.

SAUCE BOLOGNAISE

Pour 6 personnes

750g de viande hachée, 2-3 oignons émincés, 1 gousse d'ail finement hachée, 1kg de tomate fraîches (ou 2 boîtes de tomates pelées), 1 petite boîte de concentré de tomate (ou un peu de Ketchup), 15cl de vin blanc, herbes de Provence, thym, quelques clous de girofle selon votre goût, 30g de beurre

Dans une grande poêle, faites revenir oignons et ail dans le beurre ; rajoutez ensuite la viande hachée, le vin blanc, aromates, sel et poivre.

Laissez cuire la viande 10 à 15 min, et au besoin, rajoutez un verre d'eau.

Puis additionnez les tomates en morceaux ainsi que le concentré de tomate.

BŒUF MIRONTON

Pour 4 personnes

600 g de pot au feu, 2-3 oignons, 50 g de beurre, 3 cuillères à soupe de concentré de tomate, 70 cl de bouillon de bœuf, 25 g de farine, 1 bouquet garni, persil, ½ de vinaigre, sel et poivre.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites blondir les oignons émincés. Saupoudrez de farine et laissez prendre couleur. Rajoutez le bouillon, ajoutez le concentré de tomate et le bouquet garni. Salez, poivrez et laissez mijoter 20 min à feu doux. Coupez le bœuf en tranches minces. Versez la moitié de la sauce aux oignons dans un plat à gratin. Disposez les tranches de viande et recouvrez avec le reste de sauce.

Parsemez de persil haché, versez le vinaigre. Parsemez de noisettes de beurre et faites gratiner 20 min à four moyen.

Servez le bœuf Mironton accompagné d'une salade verte.

BŒUF MODE BOURGEOISE

Pour 4 personnes

1 kg de carbonnade, 30g de beurre, 400g de carottes, 200g de petits oignons, 200g de champignons, 1 verre à liqueur de cognac, 2 verres de vin blanc sec, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, bouquet garni, sel, poivre.

Faites chauffer dans une cocotte 30g de beurre, faites y dorer régulièrement la viande. Arrosez de cognac et faites flamber. Ajoutez : une seule carotte, 1 oignon en rondelles, le concentré de tomate, ail, vin blanc, autant d'eau, bouquet garni, sel, poivre. Couvrez. Laissez mijoter 1h30. Coupez les autres carottes en rondelles. Pelez les oignons. Ajoutez le tout à la viande et laissez mijoter encore une heure.

Disposez dans un plat chaud, entourez-la des légumes. Versez la sauce dessus. Servez ce plat chaud ou froid.

Vous pouvez aussi faire mariner la viande 24h dans du vin blanc ou rouge, avec un peu de cognac, thym, laurier, persil, sel. Dans ce cas, la marinade sert à mouiller la viande pendant la cuisson.

GOULACHE A LA HONGROISE

Pour 6 personnes

1,5kg de carbonnade, 250 g d'oignons, 100 g de beurre, 500 g de tomates, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 1 kg de pommes de terre, 1 cuillère à soupe de paprika doux, 250 g de crème fraîche liquide, 1 citron, sel et poivre.

Epluchez l'ail et les oignons, et coupez les finement. Pelez et épépinez les tomates. Epluchez et coupez les pommes de terre en quatre.

Faites fondre le beurre dans une cocotte puis faites revenir la viande et les oignons jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement. Saupoudrez de paprika et laissez dorer quelques minutes avant d'ajouter les tomates, l'ail et le bouquet garni. Salez, poivrez, rajoutez 2 bons verres d'eau et portez à l'ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 1h30.

Ajoutez les pommes de terre ainsi que 2 dl d'eau bouillante, portez de nouveau à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 30 min environ.

Mélangez la crème liquide avec le jus de citron.

Servez la goulache et présentez la crème aigre en saucière.

JARRET DE BŒUF à la sauce tomate

Pour 4 personnes :

800 g de jarret de bœuf, 200 g de riz, 4 carottes, 1 oignon, thym, laurier, 50 g de beurre, 1 cuillère à soupe de farine, 1 petite boîte de concentré de tomate, des cornichons et leurs jus.

Dans le faitout, mettez de l'eau froide et du sel ainsi que les morceaux de jarret de veau et portez à ébullition. Ecumez, et rajoutez ensuite les légumes épluchés en morceaux, ainsi que le thym et le laurier. Faites mijoter 1h30 à 2h au faitout (ou 1 h en cocotte).

20 min avant la fin préparez la sauce : Jetez dans une casserole séparée, beurre, et farine et mélangez activement avec une cuillère en bois sur un feu doux à fort ; incorporez un filet de jus de cuisson puis rajoutez progressivement environ 20 cl tout en continuant à mélanger ; rajoutez ensuite le concentré de tomate, 1 cuillère à soupe de jus des cornichons, et sel – poivre.

10 min avant la fin, faites cuire le riz nature séparément.

ROTI MARAICHERE

Pour 4 personnes :

1 rôti de 600 g, 250 g de champignons, 1 botte de cresson, 1 livre de petits pois écosés, 2-3 carottes, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 75g de beurre, 3 gousses d'ail, persil.

Disposez le rôti dans un plat avec sel, poivre, un morceau de beurre, ½ verre d'eau et passez-le 5 à 10 min de chaque côté dans un four à 200°C.

Pendant ce temps, émincez les champignons et faites-les revenir au beurre dans une poêle, avec un hachis de persil et ail. Faites cuire à l'eau les petits pois et les carottes coupées en rondelles. Mixez le cresson et faites-le cuire dans une casserole avec la crème fraîche.

Servez le tout et récupérez le jus de cuisson du rôti ; rajoutez-y un peu d'eau chaude pour en faire une sauce.

LASAGNES

500 g de viande hachée, 300 g de lasagnes, 1 boîte de concentré de tomates, 1 boîte de tomates pelées, 5 cl de vin rouge, 1 oignon, échalote, ail, 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive, thym, ½ l de lait, 2 cuillères à soupe de farine, 50 g de beurre, 100 g de gruyère

Faites revenir la viande hachée dans une poêle avec de l'huile, ainsi qu'oignon, ail et échalote en morceaux. Rajoutez ensuite le concentré de tomates, les tomates pelées, le vin rouge et 10 cl d'eau, ainsi que sel, poivre et thym. Faites mijoter 15 min.

Pendant ce temps, préparez la béchamel : Jetez dans une casserole séparée, beurre, et farine et mélangez activement sur un feu doux à fort ; incorporez un filet de lait, puis rajoutez progressivement le reste du lait tout en continuant à mélanger, ainsi que sel et poivre. Dans un plat, superposez de haut en bas, une couche de viande, une couche de béchamel, une couche de lasagne, et répétez 2 à 3 fois cette opération jusqu'à remplir le plat ; terminez par une couche de béchamel et saupoudrez de gruyère. Mettez au four 20 min à 200°C.

CHILI CON CARNE

Pour 4 personnes :

800 g de carbonnade ou viande hachée, 200 g de riz, 1 boîte de haricots rouge, 1 petite boîte de concentré de tomate, 1 petite boîte de maïs, 3-4 tomates ou 1 boîte de tomates pelées, 2 poivrons (de couleurs différentes), 2 oignons, 3 gousses d'ail, un peu d'huile, thym, herbes de Provence, et tabasco.

Coupez la carbonnade en dés, faites la revenir dans un peu d'huile dans un faitout, et laissez-la cuire à feu doux pendant 40 min (20 min en cocotte) ; pendant ce temps, épluchez et coupez les oignons, poivron et ail et rajoutez-les à la viande avec thym et herbes de Provence. Laissez mijoter 40 min (20 min en cocotte).

Faites cuire le riz séparément.

Rajoutez les haricots rouge, le concentré de tomate, le maïs, les tomates ou la boîte de tomates pelées dans le faitout. Vous pouvez laisser mijoter autant que vous le souhaitez (au moins 40 min), et rajoutez le tabasco en fonction de votre goût.

JARRET DE BŒUF braisé à la flamande

Pour 4 personnes

1 kg de jarret coupé en très gros cubes, 85 g de lard coupées en morceaux, 30 g de beurre, 2 carottes, 2 échalotes, 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail, ¼ de litre de bière, bouquet garni, sel, poivre.

Faites revenir les morceaux de viande avec le beurre, dans le faitout.

Coupez finement : carottes, échalotes, ail et branche de céleri. Retirez la viande du faitout. A la place, mettez le hachis de légumes et le lard. Mélangez sur le feu pour faire revenir un peu. Ajoutez ensuite la viande, ¼ de litre d'eau, ¼ de litre de bière, juste pour couvrir la viande, bouquet garni, sel et poivre. Couvrez et laissez cuire doucement 2h (1 h à la cocotte).

Servez tel quel avec des pommes de terre saupoudrées de persil haché.

BŒUF BOURGUIGNON

Pour 4 personnes

800 g de collier, 100 g de lard de poitrine non fumé, 50 g de beurre, 2/3 de litre de vin rouge, 2 oignons, 1 gousse d'ail, bouquet garni, sel, poivre, 250 g de champignons, persil haché.

Dans le faitout, faites roussir la viande et le lard coupé en gros dés avec le beurre. Ajoutez les oignons. Mélangez. Laissez dorer un instant.

Mouillez avec le vin rouge qui doit couvrir la viande. Salez, poivrez. Ajoutez le bouquet garni et l'ail. Laissez mijoter 2h (1h à la cocotte).

Lavez les champignons et coupez-les en lamelles. Faites les sauter à feu vif pendant 3 minutes environ avec un peu de beurre. Egouttez-les et ajoutez-les à la viande juste avant de servir. Saupoudrez de persil haché. Servez avec une pomme de terre vapeur.

POT AU FEU

Pour 4 personnes

1 kg de pot au feu, 4 poireaux, 4 navets, 6 carottes, un ½ céleri, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, bouquet garni, 2 cuillères à soupe de gros sel, 1 cuillère à soupe de poivre en grains.

Mettez la viande dans un grand faitout, couvrir d'eau, ajoutez le sel, le poivre et le bouquet garni et l'oignon. Couvrez et démarrez la cuisson à feu doux jusqu'à ébullition. Ecumez régulièrement. Laissez cuire à petits frémissements 2 h (1h à la cocotte). Ajoutez les légumes épluchés 45 min (15 min en cocotte) avant la fin de la cuisson.

Egouttez la viande et les légumes.

Servez avec une pomme de terre vapeur.

CARBONNADE DE BŒUF

Pour 4 personnes

800 g de collier, 75 g de beurre, 3 oignons, 4 carottes, 2 tranches de pain d'épices, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 bouteille de bière, 1 cuillère à soupe de cassonade, 1 cuillère à soupe de farine, thym, laurier, sel, poivre, 1 kg de pommes de terre.

Faites roussir vivement la viande dans 50 g de beurre ; rajoutez les oignons coupés en quartier et les carottes en rondelles. Mouillez d' ½ bouteille de bière. Ajoutez sel, poivre et le bouquet garni. Couvrez et laissez mijoter pendant 2h15 (1h min à la cocotte). Vérifiez entre temps qu'il y a toujours assez de jus (au besoin, rajoutez de la bière ou de l'eau quand il n'en y a plus).

Rajoutez ensuite le pain d'épices en morceaux ainsi que la cassonade et la moutarde. Puis enfin, diluez à l'aide d'un fouet, la farine dans un grand verre d'eau et rajoutez-la à la viande. Laissez mijoter de nouveau 15 min. Servez avec des frites.