

Boeuf miroton

Préparation: 20 mn

Cuisson: 50 mn

Catégories: Ile-de-France; Viandes

Pour 6 personnes :

800 g de boeuf cuit (gîte, plat de côtes)

300 g d'oignons

1 verre de vinaigre (1 dl)

3 verres de bouillon

3 cuil. à soupe d'huile

2 cuil. à soupe de cornichons en rondelles

Dans une cocotte, mettez les oignons émincés dans l'huile chaude. À petit feu en remuant souvent, faites-les fondre sans prendre couleur jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Mouillez avec le vinaigre et le bouillon. Faites bouillir à grand feu pendant quinze minutes en remuant pour que le fond n'attache pas. Lorsque les oignons sont en crème, ajoutez le boeuf coupé en tranches. Baissez le feu, couvrez, faites mijoter dix minutes, salez, poivrez, ajoutez les cornichons. Servez avec des pommes cuites à l'anglaise.

Vin conseillé: Saumur-Champigny

ELLE 2000 recettes

lien permanent vers la recette : [Boeuf miroton](#)