



BŒUF MIJOTE AU GINGEMBRE ET AU MUSCAT BEAUMES DE VENISE

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de boeuf à braiser dégraissé : paleron, macreuse, plat de côtes
60 g de gingembre frais
10 cl de sauce de soja japonaise
10 cl de Muscat (Beaumes-de-Venise)
2 cuillerées à soupe de sucre
1 cuillerée à café de sel fin

Préparation : 10min

Cuisson : 2h

Coupez la viande en cubes de 1,5 cm. Pelez le gingembre et râpez-le avec une râpe cylindrique munie de la grille moyenne.

Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les cubes de viande et laissez-les cuire 2 mn. Dans une passoire, rincez-les sous l'eau courante et égouttez-les.

Mettez le gingembre dans une cocotte. Ajoutez le sucre, le sel, la sauce de soja et le muscat. Mélangez. Posez la cocotte sur feu vif et portez à ébullition.

Ajoutez les morceaux de viande dans la cocotte, couvrez-la et baissez le feu. Faites cuire 2 h à feu très doux, en tournant délicatement toutes les 30 mn.

BEEF WITH GINGER AND BEAUMES DE VENISE

Ingredients for 6 servings :

1 kg beef (fat removed): chuck, shoulder, rib

60 g of fresh ginger

10 ml of Japanese soy sauce

10 cl of Muscat (Beaumes de Venise)

2 tablespoons of sugar

1 teaspoon of salt

Preparation time: 10min

Cooking time: 2h

Cut the meat into cubes of 1.5 cm. Peel ginger and grate it with a cylindrical grater (average grater).

Boil water in a large saucepan. Dive meat cubes and let them cook for 2 minutes. In a colander, rinse them under running water and drain them.

Put the ginger in a stewpot. Add the sugar, salt, soy sauce and Muscat. Mix. Place the stewpot over high heat and bring to the boil.

Add the pieces of meat in the stewpot, cover it and reduce the heat. Bake for 2 hours at a very low heat, stirring gently care every 30 minutes.