

BOUILLI DE BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE AVEC SAUCE AU RAIFORT

Ingrédients pour 4 portions

1 kg de bouilli de bœuf de pâturage suisse
2 c. à c. de sel
1 c. à c. de poivre
1 gros oignon, coupé en tranches, rôti
1 bouquet garni, coupé grossièrement
40 g de beurre
40 g de farine
5 dl de bouillon
Poivre blanc fraîchement moulu
Sel
2 c. à s. de raifort, fraîchement râpé

Faire bouillir l'eau, y mettre la viande et cuire 5 minutes. Réduire le feu, poivrer, saler et ajouter les rondelles d'oignon rôties ainsi que le bouquet garni et laisser mijoter deux bonnes heures. Filtrer le tout dans une passoire et passer le bouillon au tamis fin pour la sauce. Remettre la viande dans le bouillon et garder au chaud.

Préparer une sauce liée claire à l'aide du beurre, de la farine et du bouillon; saler, poivrer selon goût et faire bouillir. N'ajouter le raifort que maintenant, mélanger au fouet et ne plus cuire dès à présent. Servir la sauce avec le bouilli. S'accompagne de pommes de terre en robe des champs.

Le plat de service en illustration provient de particuliers.