

## Aiguillette de boeuf

### Ingrédients

Pour 4 personnes

10 os à moelle de boeuf, blanchis  
2 l d'eau  
1 kg d'aiguillette, un beau morceau avec une couche de gras sur le dessus  
1 petit céleri, coupé en morceaux  
2 petites carottes, coupées en morceaux  
1/4 de chou blanc, coupé en morceaux  
3 oignons, coupés en deux, rissolés sur la face  
quelques branches de persil  
1 feuille de laurier  
quelques grains de poivre  
quelques baies de genièvre  
beurre, fondu, pour badigeonner  
sel

Sauce ciboulette:

3 jaunes d'oeufs, durs  
2 jaunes d'oeufs, frais  
sel, poivre  
180 g de mie de pain blanc, trempé à l'eau, comprimé et passé  
2,5 dl d'huile de colza  
un peu de vinaigre, jus de citron  
2 cs de crème acidulée  
sel, poivre, sucre  
1-2 cs de ciboulette, ciselée

Raifort aux pommes:

3 pommes, pelées, coupées en quatre  
0,5 dl de jus de pomme  
un peu de jus de citron  
1 cc env. de raifort, finement râpé  
un peu d'eau vinaigrée (moitié/moitié)  
sel, sucre



### Préparation

1. Cuire les os à moelle dans l'eau portée à ébullition et laisser mijoter pendant env. 30 minutes. Ajouter l'aiguillette et dégraisser. Ajouter les légumes et les condiments, laisser cuire env. 1 3/4 heure dans l'eau juste frémissante.
2. Couper l'aiguillette en tranches et la dresser sur un plat chaud. Arroser d'un peu de bouillon, badigeonner de beurre et assaisonner. Servir avec les sauces.

1. Ecraser les jaunes d'oeufs durs à travers une passoire, les mélanger aux jaunes d'oeufs frais, assaisonner. Incorporer la mie de pain.
  2. Verser l'huile goutte à goutte puis en filet tout en remuant jusqu'à ce que la mayonnaise prenne. Incorporer le vinaigre, le jus de citron et la crème acidulée
  3. puis la ciboulette. Rectifier l'assaisonnement.
1. Cuire les pommes à couvert dans le jus de pommes et de citron. Réduire en purée.
  2. Ajouter le raifort et l'eau vinaigrée, rectifier l'assaisonnement.

Garder le bouillon pour le servir comme soupe.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 1128 kcal; protéines: 27 g; lipides: 94 g; glucides: 47 g.