



AIGUILLETTE DE BOEUF MODE

Braised Beef Rump Roast

<p>3 - 4 kg aiguillette de boeuf 125 g lard gras coupé en gros lardons 4 cuillères de persil haché 3 echalottes 2 cuillères de cognac Sel et poivre</p> <p>Garniture aromatique et cuisson 500g parures de boeuf maigre (facultatif) 1 pied de veau 1 kg de carottes 3 tomates, grosses 1 cuillère de concentré de tomate 1 branche de céleri 1 bouquet garni 1 tête d'ail 7 cl de cognac 4 litres de vin rouge 1½ litres de fonds de veau brun bien réduit</p> <p>Sel et poivre noir en grains</p> <p>Garniture de présentation 500g petits oignons 2 kg carottes 2 kg navets 500 g Haricots verts, fins 10 tomates calibrées, numéro 4</p> <p>6 laitues, grosses 500 g de poitrine fumée, a couper 200 g de chapelure fraîche 2 bottes estragon frais Sel et poivre 1 œuf entier</p>	<p><i>3 to 4 kg (6 lb 2 oz to 8 lb 13 oz) top rump of beef 125 g (4½ oz) back fat, cut into short strips 4 tablespoons chopped parsley 3 shallots 2 tablespoons cognac Salt and pepper</i></p> <p><i>Aromatic garnish and cooking</i> <i>500 g (1 lb 2 oz) lean beef scraps (optional) 1 veal foot 1 kg (2 lb 3 oz) carrots 3 large tomatoes 1 tablespoon tomato paste 1 stalk celery 1 bouquet garni 1 head garlic 7 cl (4 Tbsp 2½ tsp) cognac 4 liters (1 gal 1 cup) red wine 1½ liters (6½ cups) brown veal stock, well reduced Salt and black peppercorns</i></p> <p><i>Garnish for presentation</i> <i>500 g (1 lb 2 oz) pearl onions 2 kg (4 lb 6 oz) carrots 2 kg (4 lb 6 oz) turnips 500 g (1 lb 2 oz) green beans, fine 10 tomatoes, calibrated number 4</i></p> <p><i>6 large heads of butter lettuce 500 g (1 lb 2 oz) smoked slab bacon, to be cut 200 g (7 oz) fresh breadcrumbs 2 bunches fresh tarragon Salt and pepper 1 egg</i></p>
--	---

<p>2 kg pommes de terre, moyennes 4 échalottes 1, 2 kg champignons de Paris Sel et poivre 1 botte de persil frisé 1 litre de fonds de volaille</p> <p>1 kg beurre, non sale</p> <p>Presentation 1 grand plateau</p> <p>Le pied de veau : Le désosser après cuisson et détailler en petits cubes à la cuisson A défaut d'aiguillette il est possible de prendre de la macreuse de paleron</p>	<p><i>2 kg (4 lb 6 oz) medium-sized potatoes</i> <i>4 shallots</i> <i>½ kg (1 lb 2 oz) white button mushrooms</i> <i>Salt and pepper</i> <i>1 bunch curly parsley</i> <i>1 liter (4 cups) chicken stock</i></p> <p><i>1 kg (2 lb 3 oz) unsalted butter</i></p> <p><i>Presentation</i> 1 large platter</p> <p><i>Veal hoof: After cooking, debone and cut into a small dice.</i> <i>The top rump can be replaced with beef shoulder</i></p>
--	--