



# Consommé de bœuf



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Difficile



## Ingrédients

huile d'olive  
2 kilogrammes de bouilli de bœuf (p. ex. jarret, travers ou queue de bœuf)  
2 tiges de céleri  
2 oignons  
2 carottes  
1 bulbe d'ail  
1 feuille de laurier  
2 brins de thym  
1 brin de romarin  
1 trait de cognac  
300 grammes de haché de bœuf  
4 blancs d'œufs  
1 boîte de pâte de tomate  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Laissez chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande casserole. Faites-y dorer les morceaux de bouilli de viande. Ajoutez le céleri, les oignons et les carottes grossièrement hachés. Coupez la tête d'ail en deux et ajoutez-la avec la feuille de laurier, le thym et le romarin. Salez et poivrez et déglacez avec un trait de cognac. Recouvrez tous les ingrédients d'eau froide. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 2 à 3 minutes. Passez le bouillon au chinois dans une autre casserole. Vous pouvez jeter les légumes. Réservez la viande au réfrigérateur. Portez à nouveau le bouillon à ébullition.



- 2.** Clarifiez le bouillon : mélangez le bœuf haché, les blancs d'œufs et le concentré de tomates. Versez ce mélange dans la soupe bouillante et remuez brièvement. Ensuite, cessez de remuer. À feu très doux, laissez mijoter pendant 20 minutes. Toutes les impuretés du bouillon vont adhérer aux blancs d'œufs et à la viande. Une couche de viande et de blancs d'œufs se formera à la surface. Retirez la casserole du feu. Enfoncez délicatement la couche de viande avec le dos de la louche pour prélever le bouillon clair de la casserole. Conservez-le dans des pots Weck en verre ou servez immédiatement.