

Queue de boeuf aux haricots rouges

pour 8 personnes environ



500 g de haricots rouges secs
Une quinzaine de tranches de queue de bœuf
4 c. à s. d'huile
200 g de lardons
2 gros oignons
5 gousses d'ail
1 pouce de gingembre frais
Thym, laurier
1 bouteille de vin rouge assez corsé
Gros sel, poivre en grains

La veille:

Mettez à tremper les haricots rouges dans une grande quantité d'eau.

Dès midi le jour même (en prévision du repas du soir)

Egouttez et rincez les haricots rouges. Transférez-les dans un faitout, couvrez d'eau et laissez cuire 3/4 d'heure après l'ébullition, puis jetez l'eau.

Epluchez les oignons et émincez-les. Réservez.

Epluchez les gousses d'ail et le gingembre. Placez-les dans un mortier avec 1 c. à c. de grains de poivre et 1 c. à c. de gros sel. Pilez l'ensemble assez longuement pour obtenir une pâte.

Dans une grande cocotte en fonte, faites chauffer 2 c. à s. d'huile. Déposez les morceaux de queue et faites-les dorer sur toutes leurs faces. Retirez-les.

Versez le reste d'huile dans la cocotte et mettez-y à revenir les oignons à feu modéré. Quand ils deviennent transparents, ajoutez la pâte ail-gingembre, laissez rissoler quelques minutes. Ajoutez les lardons et les herbes. Remettez les morceaux de queue et arrosez de la bouteille de vin rouge. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire une heure à petit feu.

Ajoutez les haricots rouges dans la cocotte et laissez mijoter trois heures.

Si vous laissez plus longtemps, ce sera encore meilleur. Surtout si, comme c'était le cas, ici, vous transportez la marmite chez les copains, cela aura refroidi, puis réchauffé, et là, c'est parfait.

Servez avec du riz blanc.