

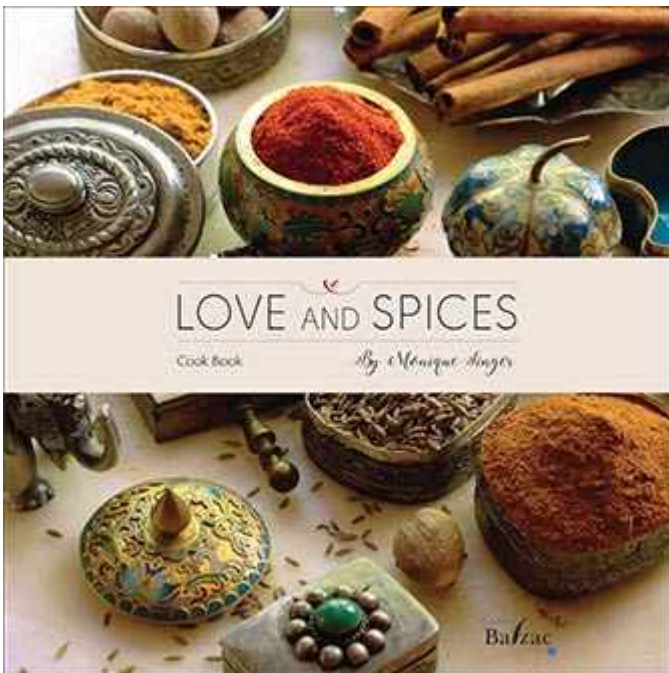


Amour et épices :
Poitrine de bœuf aux canneberges

Description

Les canneberges donnent une touche festive à ce plat traditionnel

Recette par **Monique Singer**



Il nous fait plaisir de vous offrir des exemples de recettes de [Love and Spices](#), un livre de cuisine en anglais magnifiquement illustré par **Monique Singer**. Avec cette série, vous découvrirez des recettes uniques dédiées à la cuisine aux épices, allant des hors-d'œuvre aux desserts.



Monique Singer sait faire parler, chanter et danser les épices ! Dès son plus jeune âge, aux côtés de sa grand-mère et de ses sœurs, elle a appris à créer une cuisine délicieuse et originale avec ses sens, ses mains et tout son amour.

De la table de sa famille aux fêtes de la jet-set qu'elle a organisées à New York, Los Angeles, au Venezuela, en Espagne, en Haïti et en Asie, peu importe l'aménagement, la fonction, l'atmosphère ou le style, la cuisine de Monique a laissé son empreinte sur les papilles des gens.

Bon appétit !

Poitrine de bœuf aux canneberges et soda au gingembre

Il suffit de la faire cuire lentement pour créer la poitrine de bœuf la plus tendre !

Temps de préparation : 20 min | Temps de cuisson : 2 à 3 h | Préchauffer le four à 325°F/160°C | Rendement : 8 à 10 portions

- 4 à 6 livres / 1,8 à 2,7 kg de poitrine de bœuf
- 1 boîte de 8 oz / 235 ml de soda au gingembre
- 2 tasses / 200 ml de canneberges surgelées
- 2 enveloppes de mélange pour soupe aux oignons séchés
- 1 boîte / 348 ml de gelée de canneberges
- 3 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Rincez la poitrine de bœuf et séchez-la en la tapotant à l'aide d'un essuie-tout.

Placez la poitrine dans un plat de cuisson en verre suffisamment grand pour qu'elle soit bien ajustée. Réserver.

Dans un bol, mélangez la boîte de gelée de canneberges, la moutarde et le mélange pour soupe.

Répartissez le mélange de façon homogène sur la poitrine de boeuf.

Versez le soda au gingembre autour de la poitrine avec une tasse de canneberges surgelées.

Couvrir hermétiquement avec du papier parchemin puis avec du papier d'aluminium.

Faire rôtir pendant 3 heures jusqu'à ce qu'elles soient tendres ou 30 minutes par livre / 450 g.

Arroser de temps en temps.

Transférez la poitrine sur une planche à découper et laissez-la reposer.

Enlevez la graisse de la surface de la poêle et jetez-la.

Ajouter le reste des canneberges congelées.

Remettez la poêle au four et faites réduire la sauce.

Faites cuire pendant 20 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la sauce soit chaude et bouillonnante et qu'elle soit réduite.

Pendant ce temps, coupez la poitrine de boeuf à contre-courant en fines tranches.

Transférez les tranches sur un plateau et versez la sauce de réduction sur les tranches.

Si vous ne les servez pas immédiatement, réchauffez-les avec la sauce avant de les servir.



Abonnez-vous à notre
infolettre pour être informé
de nos plus récents articles

S'inscrire

Images : Anne Fillion

À lire aussi : [autres recettes](#)



Monique Singer est une créatrice culturelle maintenant basée à Montréal, qui voyage à travers le

monde, fait l'expérience d'autres cultures et partage ce qu'elle trouve le plus intéressant. Au sommet de sa passion pour l'alimentation se trouve son attirance pour les épices, leurs bienfaits et la saveur distinctive qu'elles apportent à tous les plats. [LinkedIn](#)

Hatley



Categorie

1. Article | Alimentation
2. Recette

Tags

1. Brisket with cranberries and ginger ale
2. livre de cuisine Love and Spices
3. main course
4. Monique Singer
5. plat animalier
6. plat principal
7. Poitrine de bœuf aux canneberges et soda au gingembre

date créée

décembre 2020