



## AIGUILLETTE BARONNE « BŒUF FERMIER DU MAINE » BRAISÉE AU POMMEAU DU MAINE

### Préparation

1. Dans une cocotte allant au four, bien faire revenir le morceau de Bœuf Fermier du Maine dans l'huile.
2. Pendant ce temps, laver et éplucher la garniture aromatique et la couper en gros dés.
3. Egoutter la viande sur un plat et faire revenir la garniture aromatique, saler, poivrer, dégraisser si nécessaire.
4. Déglacer avec le Pommeau, puis ajouter le fond de veau.
5. Y déposer la viande assaisonnée et ajouter les pommes coupées en 4.
6. Mettre au four à couvert, pendant 2 h en tournant la viande toutes les 30 mn.
7. En fin de cuisson, enlever le couvercle.
8. Enlever la viande, passer la sauce à la passoire en pressant bien la garniture pour extraire le maximum de saveur.
9. Rectifier l'assaisonnement, vous pouvez ajouter 5 cl de Fine du Maine.
10. Découper la viande et napper avec la sauce bien chaude. Vous pourrez accompagner le plat de pommes caramélisées.



### Ingédients

**1,250 kg d'aiguillette lardée de Bœuf Fermier du Maine**  
**2 oignons**  
**3 carottes**  
**1 bouquet garni**  
**1 dl d'huile d'arachide**  
**2 gousses d'ail**  
**2 tomates**  
**3 pommes**  
**25 cl de Pommeau**  
**½ litre de fond de veau**  
**sel et poivre**

