

# Le vrai Corned Beef



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h

TEMPS DE CUISSON

3 h

REPOS

7 d

TEMPS TOTAL

7 d 4 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine, casher



PORTIONS

6

## INGRÉDIENTS

- 1 brisket de +/- 2 Kg
- 8 carottes
- 4 navets
- 2 Kg de pommes de terre
- 1 gros oignon
- Du beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 chou blanc ou vert
- Sel et poivre

### Pour la Saumure

- 5 litres d'eau
- 1/2 cup de sel
- 1/4 cup de sel nitrité
- 1 cup de cassonade
- 5 gousses d'ail écrasées
- 2 c.à.s. de grains de poivre noir
- 1 bâton de cannelle
- 2 c.à.s. de graines d'aneth
- 1 c.à.s. de flocons de piment rouge
- 1 c.à.s. de graines de moutarde
- 1 c.à.s. de grains de coriandre
- 1 c.à.s. de graines de céleri
- 4 feuilles de laurier
- 1 c.à.s. de thym séché
- 1 c.à.s. de gingembre moulu
- 1 c.à.s. de baies 4 épices
- 1 c.à.c. de clous de girofle

## INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole, mélangez tous les ingrédients de la saumure et portez à ébullition pour dissoudre les sels et le sucre. Coupez le feu et laissez refroidir complètement. Ensuite, versez le contenu de la casserole dans un grand récipient avec couvercle, et plongez le brisket. Laissez saumurer pendant 7 à 12 jours en retournant le brisket tous les 2 jours.
2. Au bout des 7 jours, rincez le brisket à l'eau claire, et plongez-le une nuit dans un bain d'eau froide pour le dessaler.
3. Dans une casserole, couvrez le brisket avec de l'eau claire et faites frémir pendant 3 heures ou jusqu'à ce que le brisket soit tendre. Ajoutez ensuite les légumes et attendrissez-les. Une fois les légumes attendris, retirez-les ainsi que le brisket, et ne gardez que les pommes de terre dans le bouillon jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
4. Juste avant de servir, faites fondre une bonne quantité de beurre dans une sauteuse, et faites revenir le corned beef coupé en morceaux de 3 ou 4 cm de côtés ainsi que tous les légumes. Arrangez-vous pour que chaque assiette comporte un peu de tout. Salez et poivrez.
5. Le corned beef peut être accompagné de raifort ou de moutarde.



#### MOTS CLÉS

brisket, corned beef