



## BOEUF MIRONTON

### Préparation

1. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faire blondir doucement les oignons émincés.
2. Saupoudrer de farine et laisser prendre couleur.
3. Mouiller avec le bouillon, ajouter le concentré de tomate et le bouquet garni.
4. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter 20 mn à feu doux.
5. Couper le bœuf en tranches minces.
6. Verser la moitié de la sauce aux oignons dans un plat à gratin.
7. Disposer les tranches de viande et recouvrir avec le reste de sauce.
8. Parsemer de persil haché, verser le vinaigre et saupoudrer de chapelure.
9. Parsemer de noisettes de beurre et faire gratiner 20mn à four moyen (th.6-180°C).
10. Servir le bœuf Mironton accompagné d'une salade verte.



**Pour 6 personnes**  
**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 40mn**

### Ingédients

**600 g de bœuf cuit (restes de pot au feu : poitrine, collier, macreuse, gîte)**  
**250 g d'oignons**  
**50 g de beurre**  
**3 cuillères à soupe de concentré de tomate**  
**7 dl de bouillon de bœuf**  
**25 g de farine**  
**1 bouquet garni**  
**1 cuillère à café de persil haché**  
**½ cuillère à café de vinaigre**  
**50 g de chapelure**  
**Sel et poivre**

