



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

## COCOTTE DE BŒUF MISO AU BEURRE NOISETTE ET COURGE MUSQUÉE RÔTIE AU GINGEMBRE



**TEMPS DE  
PRÉPARATION**  
Plus de 2 heures

**PORTIONS**  
6-8

**INGRÉDIENT PRINCIPAL**  
Viande

### INGRÉDIENTS

- 4 cs de beurre salé
- 1 cs (15 ml) d'huile d'olive
- 1,5 kg de jarret de bœuf, avec l'os
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 oignons jaunes finement émincés
- 2 gousses d'ail émincées
- Morceau de 4 cm de gingembre, râpé
- 3 branches de céleri, coupées en dés
- 2 carottes, pelées et coupées en dés
- 1/2 cc de piment rouge séché émietté
- 3 cs (45 ml) de concentré de tomate
- 2 cs (30 ml) de miso
- 2 baies d'anis étoilé
- 425 ml de bouillon de bœuf
- 400 g de lait de coco

#### Pour La Courge Musquée

- 500 g de courge musquée
- 2 cs (30 ml) d'huile d'olive
- 1 cs (5 ml) de coriandre
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

### MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen. Faire pivoter la casserole pour éviter que le beurre ne brûle. Après obtention d'une coloration noisette, le retirer du feu et réserver.
3. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un Cassadou Signature Le Creuset. Saler et poivrer la viande. La faire revenir en petites quantités jusqu'à coloration et réserver le tout.
4. Ajouter les oignons dans le Cassadou et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent, compter 6 à 8 minutes. Ajouter l'ail et le gingembre, remuer et cuire une minute de plus. Ajouter le céleri et les carottes, faire revenir le tout 3 à 4 minutes. Ajouter les autres ingrédients, sans oublier le beurre noisette.



UNE CUISINE  
DE BON GOÛT

5. Remettre la viande dans le Cassadou. Couvrir avec le couvercle et cuire au four entre 2,5 et 3 heures, jusqu'à ce que la viande confite se détache de l'os et que la sauce épaississe.
6. Disposer la courge musquée dans un plat à gratin. Y mettre un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et de la coriandre. La faire cuire avec le bœuf, lors des 50 dernières minutes de cuisson.
7. Mettre la courge musquée dans le Cassadou juste avant de servir.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)