**Recette proposée par la**

**Confrérie des Mangeux de**

**Queues de Bœuf en Pays Vierzonnais**

Dans une marmite, mettre de l'eau à moitié, sur feu vif,

Préparer le bouillon avec un poireau, deux carottes, une branche de céleri, un demi chou, navets, rutabagas, un bouquet garni, deux oignons avec clous de girofle, une tête d'ail, du gros sel de mer, poivre du moulinet

Ajouter deux queues de bœufs coupées en tronçons.

Laisser cuire **quatre heures à feu doux.**

La queue de bœuf se déguste bien chaude après avoir été retirée des os.

Les lentilles vertes du Berry seront cuites dans le bouillon et servies en accompagnement.

L'autre partie du bouillon se dégustera en entrée avec du vermicelle ou en faisant "chabrot".