

metro



Côtes levées de bœuf braisées au Bellini

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

6	0:30	3:00	3:30
PLAT PRINCIPAL	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 kg (4 lbs) Côtes levées de boeuf (ou de macreuse de boeuf ou rôti de palette)

45 ml (3 c. à soupe) Huile d'olive

250 ml (1 tasse) Oignon émincé

250 ml (1 tasse) Échalote française émincées

250 ml (1 tasse) Céleri coupé en dés

3 Gousses d'ail hachées

500 ml (2 tasses) Vermouth rouge (Bellini ou Cinzano)

Préparation

Placer la grille au centre du four préchauffé à 325°F.

Saler et poivrer généreusement la viande. Dans une grande cocotte, à feu élevé, dorer la viande dans l'huile. Réserver dans une assiette.

Réduire le feu à puissance moyenne et ajouter les oignons, les échalotes, le céleri et l'ail. Cuire 3 minutes, en brassant souvent.

Déglacer avec le Bellini et cuire 2 minutes

Ajouter le bouillon, le thym, la sauge, la pâte de tomate, la pâte d'anchois, les porcins séchés, le sel et le poivre et bien brasser.

Remettre le boeuf dans la cocotte et ajouter les carottes. Couvrir et cuire au four pendant 3 heures. Arroser et retourner les morceaux de viande à mi-cuisson.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage. Réserver 1/2 tasse d'eau de cuisson des pâtes. Égoutter les pâtes et réserver.

Déposer délicatement les shorts ribs dans une assiette. À l'aide d'une grande cuillère, retirer le gras à la surface de la sauce. Ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes à la sauce au besoin. Verser la sauce sur la viande et servir avec les pâtes.

Bon à savoir: Vous trouverez la pâte d'anchois au rayon de la poissonnerie, à l'épicerie.

500 ml Bouillon de poulet bio Irresistibles
(2 tasses)

8 Thym frais

8 Sauge fraîche

15 ml Pâte d'anchois
(1 c. à soupe)

30 ml Pate de tomates
(2 c. à soupe)

14 g Champignon porcinis séchés
(1/2 once)

2,5 ml Sel
(1/2 c. à thé)

Au goût Poivre

8-10 Carotte moyennes en tronçons

400 g Pâtes sans gluten au choix
(3 tasses)

Source: K pour Katrine

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
