

metro



Rôti d'épaule désossé braisé au vinaigre balsamique

Évaluer cette recette ★★★★☆ 3 Votes

8	0:20	3:00	3:20
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 kg Rosbif d'épaule désossé
(4 1/2 lb)

Au goût, sel, poivre noir moulu

45 ml Huile d'olive extra vierge
(3 c. à soupe)

3 Oignons moyens, ciselés

2 Carottes moyennes, en rondelles 1 cm (1/2 po)

500 ml Vin rouge sec
(2 tasses)

250 ml Tomates à l'italienne, hachées
(1 tasse)

1 Branche de romarin

4 Feuilles de sauge fraîche

500 ml Bouillon de boeuf
(2 tasses)

Préparation

Assaisonner le rôti et faire saisir dans l'huile d'olive, à feu moyen-vif. Retirer le rôti.

Dans la même casserole, faire dorer, à feu moyen, les oignons et les carottes.

Déglacer au vin rouge et faire cuire 5 minutes.

Ajouter le reste des ingrédients sauf le vinaigre.

Porter à ébullition y déposer le rôti.

Ramener à ébullition, et faire cuire, à couvert, 3 heures en retournant la viande 1 fois à mi-cuisson.

Retirer la viande, le romarin et la sauge. Sauce

Sauce: Passer au robot les légumes et le liquide de cuisson pour obtenir une sauce homogène et aciduler avec le vinaigre balsamique.

Source : Metro

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

15 a 30 ml Vinaigre balsamique
(1 à 2 c. à
soupe)

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

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.
