

# Palette de bœuf braisée aux cèpes



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Préparation



Temps requis env. 120 minutes



Difficulté Moyen - Pour les amateurs



Dosage 4 personnes

## Caractéristiques



Plat Viande - Braisée



Produit typiques Bœuf - 0 km



Adapté en Automne - Saison du champignon

## INGRÉDIENTS

### **Bœuf braisé**

- 800 g de palette de bœuf
- Sel et poivre en quantité suffisante
- 4 cl d'huile d'arachide
- 80 g de mirepoix (oignons, carottes et céleris coupés en dés)
- 20 g de concentré de tomate
- 1.6 dl de vin rouge de cuisine
- 6 dl de fond brun de veau
- Bouquet garni (clou de girofle, genièvre, poivre et laurier)

### **Accompagnement**

- 120 g de cèpes
- Sel et poivre en quantité suffisante

## Bœuf braisé

### Dressage

## PRÉPARATION

1. Si nécessaire, attacher la viande.
2. Préparer le bouquet garni avec un clou de girofle, du genièvre, du poivre et du laurier.
3. Blanchir rapidement les cèpes dans de l'eau chaude salée et les faire refroidir sur une plaque.
4. Couper les cèpes comme vous le souhaitez et les réserver dans un endroit frais pour plus tard.
5. Saler la viande.
6. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire dorer la viande.
7. Retirer la viande et dégraisser.
8. Ajouter le mirepoix et faire revenir.
9. Ajouter le concentré de tomate et faire épaissir.
10. Remettre la viande et déglacer avec le vin rouge.
11. Faire réduire le glaçage.
12. Ajouter le bouquet garni.
13. Mouiller avec le fond brun de veau.
14. Couvrir et faire braiser au four entre 1h30 et 2h (la première demi-heure à 200 °C puis à 180 °C).
15. En fin de cuisson, retirer la viande (et la réserver au chaud) et le bouquet garni. Éventuellement, mélanger la sauce, la passer, goûter et ajuster.
16. Vérifier la consistance. Si nécessaire, lier avec un peu de maïzena.
17. Ajouter à la sauce les cèpes coupés en fines tranches, salés et poivrés.

Couper la viande et la disposer en la recouvrant de sauce.