

Bœuf braisé au vin rouge



Une recette de Angelo Caironi.

Préparation



Temps requis

env. 240 minutes



Difficulté

Moyenne - Pour les amateurs



Dosage

6 personnes

Caractéristiques



Plat

Viande - Bœuf



Produit typique

Vin rouge merlot Ticino - 0 km



Adapté en

Été - Avec polenta

Bœuf braisé au vin rouge

INGRÉDIENTS

- 1 macreuse de bœuf
- 1 bouteille de vin rouge merlot du Tessin
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 grosse carotte
- 1 gousse d'ail
- Aromates (baies de genièvre, clous de girofle, sauge, romarin, laurier) à votre goût

Bœuf braisé au vin rouge

PRÉPARATION

Dans un premier temps, dénervé la macreuse de bœuf. Ensuite, la poser dans un grand récipient et y ajouter le bouquet garni constitué de tous les aromates, les légumes coupées en morceaux, puis le vin rouge jusqu'à ce que la viande soit couverte. Laisser mariner au moins deux jours au réfrigérateur.

Retirer la viande de la marinade et l'essuyer un peu. Dans une cocotte, faire revenir le bœuf avec une filet d'huile. Quand il est bien doré, verser tout le liquide de la marinade avec les légumes et le bouquet garni. Faire bouillir le tout et laisser évaporer pendant environ 3 à 5 minutes. Si la marinade ne recouvre pas la viande, ajouter du bouillon jusqu'à atteindre le niveau voulu. Saler et poivrer à votre goût. Couvrir et porter à ébullition, puis baisser le feu et faire cuire à frémissement pendant environ 4 heures, en vérifiant de temps en temps que le liquide de cuisson ne s'évapore pas complètement.

Lorsque la viande est cuite et moelleuse, la retirer de la casserole. Éliminer le bouquet garni et mixer grossièrement le tout avec un mixeur plongeant. Selon votre goût, il est possible de lier la sauce avec de la maïzena.