




Joue de bœuf braisée au Merlot






Une recette de Alessandro Boleso, chef cuisinier du restaurant La Rucola au Grand Hotel Villa Castagnola.

Préparation

	Temps requis	env. 180 minutes
	Difficulté	Moyen - Pour les amateurs
	Dosage	4 personnes

Caractéristiques

	Plat	Viande - bœuf
	Produit typiques	Bœuf- 0 km
	Adapté en	Hiver - Déjeuners en famille

INGRÉDIENTS

Bœuf braisée

- 4 joues de bœuf
- 3 dl de Merlot
- 2dl de stock
- 1 carotte
- 1 branche de cél cél céleri blanc
- 1 oignon
- 1 boîte de purée de tomates
- 2 cu à soupe de farine
- 5 g champignons séchés (ceppes)
- 1 feuille de laurier
- Sel/poivre/huile selon le goût

PRÉPARATION

Bœuf braisée

Sécher les joues avec du papier absorbant, saler et poivrer, les fariner et les saisir des deux côtés pendant deux minutes dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile, les retirer de la poêle et les laisser refroidir.

Lavez et épluchez la carotte, et coupez-la avec un couteau en brunoise (très petits cubes de 0,3 mm) ; répétez l'opération également avec l'oignon et le céleri.

Faites revenir les légumes dans une poêle et faites dorer les joues pendant une minute.

À ce stade, ajoutez le vin, laissez-le venir à ébullition et faire évaporer l'alcool, puis ajoutez la tomate, continuez à remuer jusqu'à ce qu'il vienne à nouveau à ébullition. Ajoutez le bouillon et remuez de temps en temps à feu modéré. Laissez mijoter pendant environ deux heures.

Vérifiez la cuisson avec une fourchette (elle doit entrer et sortir de la viande sans résistance).

Conseils du chef

Le chef recommande d'acheter des joues de bœuf chez votre boucher local.

Le chef recommande de les accompagner d'une purée de céleri-rave ou d'une polenta de la Val Maggia.