

Braisé de boeuf au vin rouge



Idéal avec pommes de terre en purée et haricots au beurre, pour le goût, mais également pour mettre un peu de couleur à l'assiette.

Ingrédients

- 1 rôti de palette de boeuf
- 1 tête d'ail entière (gousses détachées)
- 1 c. à soupe (15 ml) de concentré de tomate
- 1/2 bouteille de vin rouge
- 3 feuilles de laurier
- 4 branches de thym
- 2 branches de romarin
- Au goût, sel, poivre du moulin
- Huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 °F.

2. Saler, poivrer la viande et, dans une poêle huilée très chaude, faire brunir toutes ses surfaces; cette étape permet de récupérer les sucs de la viande et d'emprisonner la saveur à l'intérieur du morceau.
3. Ajouter les gousses d'ail sans enlever la peau, le thym, le romarin et les feuilles de laurier.
4. Déglacer avec le vin rouge (si une grande poêle est utilisée, cela nécessitera une plus grande quantité de vin).
5. Ajouter le concentré de tomate.
6. Couvrir d'un papier d'aluminium et enfourner de 3 h à 3 h 30.
7. Lorsqu'au toucher, le boeuf est tendre et qu'il s'effiloche facilement, le sortir du four.
8. Retirer la pièce de la casserole et l'enrober d'un papier d'aluminium pendant 15 minutes afin de faire reposer la chair
9. Récupérer le bouillon dans le fond d'une casserole et faire réduire le liquide de moitié ou jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Bon à savoir :

Il est important de faire reposer la viande avant de la consommer. Cette opération permet de gagner en tendreté puisque, sous l'effet de la chaleur, les fibres animales se rétractent et le sang se concentre surtout au centre de la pièce. Lors du repos, le sang se rediffuse uniformément et les fibres se relâchent. Il en résulte une viande plus juteuse et tendre.

Autre suggestion :

Boeuf braisé aux tomates et au vin rouge

PRÉPARATION : 15 minutes

CUISSON : 3 h 30 minutes

PORTIONS : 4



INGRÉDIENTS

- **15 ml (1 c. à soupe)** de beurre
- **15 ml (1 c. à soupe)** d'huile végétale
- **1 rôti de bas de palette** d'environ 900 g (1 3/4 lb)
- Sel et poivre noir du moulin
- **1 gros oignon**, coupé en gros cubes
- **3 gousses d'ail**, émincées
- **250 ml (1 tasse)** de vin rouge
- **1 boîte de 541 ml (19 oz)** de tomates en dés
- **250 ml (1 tasse)** de bouillon de bœuf
- **1 branche de céleri**, coupée grossièrement
- **4 carottes** de grosseur moyenne, pelées et coupées en rondelles
- **4 panais** de grosseur moyenne, pelés et coupés en rondelles
- **80 ml (1/3 tasse)** de persil, haché
- Le zeste de **1 citron**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2. Dans un grand poêlon, chauffer à intensité maximale le beurre et l'huile.
3. Déposer la viande et bien la saisir de tous les côtés
4. Transférer dans un grand plat allant au four. Assaisonner.
5. Utiliser le même poêlon pour faire suer l'oignon et l'ail 1 minute. Disperser sur la viande.
6. Dans le poêlon encore très chaud, verser le vin pour déglacer.
7. Laisser bouillir 1 minute et verser sur la viande.
8. Dans le plat contenant la viande, ajouter les tomates et le bouillon de bœuf.
9. Couvrir d'un papier d'aluminium et cuire au four 1 heure 30 minutes.
10. Par la suite, ajouter le céleri, les carottes et le panais.
11. Recouvrir et continuer la cuisson pour encore 1 heure 30 minutes.
12. À la sortie du four, saupoudrer la viande de persil et du zeste de citron et servir.

ACCORD SUGGÉRÉ

Mercouri estate Refosco/Mavrodaphné 2009

Vin rouge Grèce, 750 ml

Prix régulier : 20,45 \$

