

BOEUF BRAISE AU BAROLO



BRASATO AL BAROLO

Le bœuf braisé au Barolo est un plat typique de la tradition culinaire Piémontaise. Très bon mais un peu laborieux dans sa préparation.

Cette recette est sûrement une des plus représentatives du Piémont puisqu'elle emploie le Barolo, vin typique de cette région. Son goût unique fait du braisé au Barolo une des recettes les plus connues et appréciées de la cuisine Italienne, même à l'étranger.



Ingédients

Pour 6 personnes

- une gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- un verre de brandy
- 60 gr de beurre
- 1 bâton de cannelle
- 1 kg de bœuf à braiser (aiguillette, surlonge ou rond de veine)
- 2 Carottes
- 3 Clous de girofle
- 3 oignons
- 50 gr de pancetta
- 1 branche de romarin
- 2 branches de céleri
- 1 bouteille de Barolo
- un peu de farine
- Poivre

La première chose à faire dans la préparation de ce plat est de faire mariner la viande : vous mettez donc votre morceau de bœuf dans une casserole, après l'avoir salé, avec l'ensemble des légumes épicés et aromatisés,

Vous ajoutez le Barolo, vous couvrez avec un plat et laissez mariner le tout pour 12 heures dans un endroit frais.

Passées les 12 heures, faites revenir dans une casserole le beurre avec la poitrine, ensuite faites dorer la viande, bien égouttée et farinée, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée de tous les côtés

À ce point vous ajoutez toute la marinade et portez à ébullition : après environ 15 minutes vous enlevez les aromatisants et les légumes et laissez cuire le braisé au moins 2 heures à feu bas en le tournant de temps en temps.

A la fin de la cuisson, enlevez la viande de la casserole et réservez-la au chaud pendant que vous préparez la sauce qui l'accompagne.



Passez toutes les légumes avec le vin à la moulinette et remettez le tout sur le feu pour le faire réduire.

Régalez de sel, si nécessaire, aspergez avec le brandy et portez le tout à ébullition pour quelques minutes.

Versez la sauce sur la viande déjà coupée en tranches et disposée sur le plat de service.

Ce plat est excellent en plat unique accompagné de purée ou de polenta.