



Bœuf

Plats de côtes braisés au vin rouge



5h45 **20 min** **5h25** **0** **494**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les plats de côtes

1 kg **Plat de côtes de bœuf**
1 **Oignon(s)**
1 tige(s) **Céleri-Branche**
1 **Carotte(s)**
1.75 litre(s) **Vin rouge**
1.5 litre(s) **Bouillon de bœuf**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Thym**

Étape 1

Réalisation du fond de braisage

- 1 Eplucher et émincer l'oignon à l'aide d'un couteau éminceur puis réserver dans un bol.
- 2 Peler la carotte à l'aide d'un économe, la détailler en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur. Débarrasser dans un saladier.
- 3 Couper le céleri branche en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur, l'ajouter dans le saladier.
- 4 Assaisonner les plats de côtes de sel et de poivre.
- 5 Verser de l'huile d'olive dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 6 Ajouter les oignons, les faire suer sans coloration.
- 7 Ajouter ensuite les carottes et le céleri puis laisser cuire pendant 6 à 8 minutes. Remuer régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Verser le vin rouge, porter à ébullition et faire réduire aux 3/4 pendant 15 minutes jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux.
- 9 Une fois le vin réduit, mouiller avec le bouillon de boeuf. Laisser cuire pendant 1h à petits bouillons.

Étape 2

Préparation et cuisson des plats de côtes

- 1 Préchauffer le four à 140°C (Th.4-5).
- 2 Remplir un rondau bas d'eau froide, placer les morceaux de plat de côtes puis porter à ébullition.
- 3 Préparer un grand saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 4 Une fois l'ébullition atteinte, laisser bouillir pendant 1 minute. Puis sortir les morceaux de viande à l'aide de pinces de cuisine et les plonger pendant quelques secondes dans l'eau glacée.
- 5 Les égoutter sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 6 Passer le fond de braisage au chinois au-dessus d'une cocotte allant au four.
- 7 Incorporer la viande, bien l'immerger dans la sauce à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Couvrir la cocotte et enfourner pendant 4h.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les plats de côtes délicatement à l'aide d'une écumoire, les placer sur une assiette creuse.
- 2 Décorer avec un peu de thym, servir avec une purée de pomme de terre par exemple.