

Bœuf

Rigatoni sauce ricotta et plats de côtes braisés


4h
40 min
3h20
0
904

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des plats de côtes

- 1 Peler les carottes. Couper les extrémités. Les couper grossièrement en morceaux. Réserver.
- 2 Retirer les extrémités et les feuilles du céleri. Couper les tiges en morceaux de la même taille que les carottes. Réserver.
- 3 Couper les extrémités de l'oignon. Le peler puis le couper en morceaux. Réserver avec les autres légumes.
- 4 Mettre une cocotte sur feu vif. Saler et poivrer le morceau de boeuf sur toutes ses faces.
- 5 Mettre de l'huile d'olive dans la cocotte.
- 6 Une fois l'huile bien chaude, poser le morceau de boeuf dans la cocotte. Faire dorer pendant une minute ou deux.
- 7 Puis retourner le morceau de boeuf et le faire dorer sur les autres faces.
- 8 Une fois toutes les faces caramélisées, retirer le morceau de boeuf et verser les légumes dans la cocotte. Mélanger.
- 9 Saler légèrement les légumes. Puis verser le vin rouge, le

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le boeuf et les pâtes

1 kg **Plat de côtes de boeuf**
450 g **Rigatoni**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour la sauce

50 cl **Eau**
250 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
2 **Carotte(s)**
2 tige(s) **Céleri-Branche**
1 **Oignon(s)**
50 ml **Vin rouge**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Piment en poudre**

Ingrédients pour le

faire réduire.

dressage

- 10 Verser le jus des tomates pelées en conserve. Puis ajouter les tomates en les concassant entre les mains.
- 11 Ajouter un peu de sel et d'eau. Mélanger. Laisser frémir pendant une à deux minutes.
- 12 Préchauffer le four à 135 °C (Th.4-5).
- 13 Couper le feu. Verser la viande et les légumes dans un plat à four. Recouvrir de papier aluminium et mettre au four pendant 2 à 3 heures.

250 g **Ricotta**
10 branche(s) **Basilic**

Étape 2

Préparation de la sauce et des pâtes

- 1 A la fin de la cuisson, retirer le boeuf du four.
- 2 Réserver le boeuf dans une assiette.
- 3 Verser la sauce dans une passoire posée sur un saladier pour la filtrer.
- 4 Remplir un faitout d'eau. Le mettre à chauffer sur feu vif. Assaisonner de sel.
- 5 Pendant ce temps, verser le jus de cuisson dans une casserole. La mettre sur feu vif pour la faire réduire.
- 6 Une fois la sauce à ébullition, baisser légèrement le feu.
- 7 Une fois l'eau à ébullition, verser les pâtes dans le faitout. Les cuire "al dente", soit 2 à 3 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet.
- 8 Quand la sauce nappe la cuillère et prend une jolie consistance, assaisonner de piment rouge et de sel. Verser l'huile d'olive. Mélanger.
- 9 Quand on obtient une émulsion entre l'huile et la sauce, éteindre le feu.
- 10 Eteindre le feu sous les pâtes. Les prélever à l'aide d'une écumoire et les ajouter dans la sauce.
- 11 Garder l'eau de cuisson des pâtes. Elle contient de l'amidon qui permet de lier la sauce.
- 12 Rallumer le feu sous la sauce, bien mélanger pour enrober les pâtes.

Étape 3

Dressage

- 1 Poser le morceau de boeuf dans une assiette.
- 2 Ajouter des feuilles de basilic frais dans les pâtes.
- 3 Ajouter le ricotta dans les pâtes. Mélanger.
- 4 Dresser les pâtes à côtés du boeuf.
- 5 Décorer de quelques feuilles de basilic. Servir.