



Ingrédients:

- 2,25 à 2,75 kg (5 à 6 lb) de bout de côtes de bœuf
- Sel et poivre au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 litre (4 tasses) de liquide (eau ou bouillon de veau, bœuf ou poulet)
- 500 ml (2 tasses) de vin rouge
- 4 carottes, coupées en dés de taille moyenne
- 2 oignons, coupés en dés de taille moyenne
- 2 feuilles de laurier
- 1 brin de thym frais

l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

La Cocotte ... Ragoût de bout de côtes braisées

Méthode

1. Assaisonner les côtes de sel et de poivre.
2. Dans la cocotte Staub, faire chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle commence tout juste à fumer. Saisir les côtes sur toutes leurs faces.
3. Retirer la viande et ajouter le liquide, le vin, les carottes, l'oignon, les feuilles de laurier et le thym. Porter à ébullition. Gratter le fond de la cocotte pour déglacer. Saler et poivrer. Remettre les côtes dans la cocotte, couvrir et cuire au four pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.
4. Retirer les côtes, les déposer sur une assiette de service et les recouvrir d'une feuille d'aluminium pour les garder au chaud.

Suite au verso...

Méthode (suite)

5. Il devrait rester environ 1 litre (4 tasses) de liquide dans la cocotte. Retirer autant de gras que possible de la surface du liquide et mettre la cocotte à chauffer à feu moyen-vif. Porter à ébullition et laisser réduire le liquide du tiers.
6. Remettre la viande dans la cocotte dans le liquide à braiser. Porter à ébullition et goûter. Saler et poivrer au goût.

Garnir de légumes, de purée de pommes de terre ou de lentilles.

