

Envie de bœuf ?

Braisé de Natura-Beef à la Cairoli*

*Johnny Cairoli, président du CO de beef.ch au Tessin, nous a confié cette recette.



Ingrédients

- 500 g de rôti de Natura-Beef
- 50 g de lard pour larder le rôti
- 50 g d'oignon
- 50 g d'ail
- 50 g de carotte
- 50 g de céleri
- Vin rouge et bouillon de viande
- Un peu d'huile
- Maïzena et/ou sauce de rôti liée
- Facultatif : 1 cs de purée de tomate

Préparation

Larder le rôti ou le faire faire par le boucher.

Hacher finement l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri et faire revenir le tout dans l'huile.

Saisir à feu vif le rôti sur toutes ses faces, mouiller avec le vin rouge et compléter avec le bouillon de viande. La viande devrait être plongée dans le liquide jusqu'à la moitié. Ajouter éventuellement la purée de tomate.

Laisser mijoter à couvert durant deux heures et demie.

Lier la sauce avec la maïzena et/ou la sauce de rôti liée, rectifier l'assaisonnement.

Ce plat se déguste bien entendu avec une polenta.

Buon appetito !