Boeuf braisé facile à faire et délectable !

RECETTES – REPAS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 10-12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 4H 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 4.5 livres de bœuf (rôti de côtes croisées désossé ou faux filet au choix)
- 1/2 tasse de farine
- 1 c. thé de sel
- Poivre au goût
- 1 c. table d’huile
- 2 c. table de beurre
- 1 oignon jaune, haché
- 1 tasse de carottes, coupées en petits dés
- ½ tasse de céleri, coupé en petits dés
- 5 gousses d’ail, hachées finement
- 2 1/3 tasses de bouillon de bœuf
- 1/3 tasse de vinaigre balsamique
- 1 ½ c. table de sauce Worcestershire
- 1 c. table de fumée liquide
- 3 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier

Préparation

1. Préchauffer le four à 325 F.

2. Éponger la pièce de viande avec un linge propre ou un papier absorbant.
3. Dans une assiette, mélanger la farine, le sel et le poivre.
4. Rouler la pièce de viande dans le mélange de farine pour bien l'enrober.
5. Dans une cocotte en fonte allant au four, faire chauffer l'huile.
6. Faire dorer de chaque côté pendant quelques minutes, la pièce de viande. Réserver.
7. Dans la même cocotte, faire fondre le beurre.
8. Ajouter les oignons, les carottes et les céleris et faire cuire 3-4 minutes.
9. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
10. Ajouter ensuite le bouillon, le vinaigre balsamique, la sauce Worcestershire et la fumée liquide. Bien brasser et bien gratter le fond pour aller chercher toutes les saveurs. Porter à ébullition.
11. Retirer du feu et ajouter la pièce de viande et son jus, les branches de romarin, les branches de thym et la feuille de laurier.
12. Cuire à couvert pendant 4 heures ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.
13. Retirer les branches de thym et de romarin ainsi que la feuille de laurier.
14. Défaire la viande à la fourchette et la mélanger avec la sauce. Servir en burger ou accompagner de pommes de terre en purée et de légumes.