



Brasato tessinois avec polenta

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 1kg palette de bœuf pour brasato Rapelli
- 1 bouteille de vin rouge peu acide (Barbera, Nebbiolo, Barbaresco Barolo)
- 1 oignons
- 1 carottes
- 1 branches de céleri
- ½ gousse d'ail
- 1 branches de romarin
- 2 baies de genièvre
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- à v. noix de muscade
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Ficeler la viande et la mettre dans un grand récipient avec les légumes lavés, nettoyés et coupés, 2 feuilles de laurier, le romarin et la moitié des épices, et couvrir de vin. Mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.
2. Bien égoutter la viande, filtrer le vin et le garder de côté, retirer les herbes et les épices et hacher finement les légumes ou les passer au mixeur.
3. Faire chauffer 5 cuillères à soupe d'huile dans une poêle à bords hauts et faire revenir pendant 4-5 minutes. Retirer de la poêle, ajouter un filet d'huile et une noix de beurre et faire revenir la viande à feu vif, en la couvrant bien de tous les côtés.
4. Lorsque la viande est bien dorée, la remettre dans la casserole avec la moitié du vin mis de côté, 2 feuilles de laurier, le reste des épices, un peu de noix de muscade, du sel et du poivre.
5. Couvrir la casserole, baisser le feu et laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 3 heures, en retournant la viande de temps en temps et en ajoutant du vin chaud si le liquide de cuisson devient trop sec.
6. Une fois la viande cuite, laisser reposer pendant au moins une heure avant de la couper en tranches et de la servir avec son jus de cuisson, accompagnée de polenta fumante.

Bon à savoir:

Il est possible de laisser la sauce de cuisson telle quelle ou, pour la rendre plus onctueuse, de la fouetter après avoir enlevé la feuille de laurier et les épices. Après avoir coupé le brasato en tranches et mixé le jus de cuisson, le réchauffer car il doit être versé bien chaud sur la viande et la polenta.