LES CôTES DE BOEUF BRAISéES, SAUCE RéDUITE

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cotes-boeuf-braisees/

Des côtes de Boeuf braisées, fondantes en bouche, un plat traditionnel délicieux qui va vous rendre heureux !

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Plat Salé, Viande En Sauce, Viande

Ingrédients

Pour 4 personnes
1 kilogramme de Côtes de Boeuf
2 Oignons
30 grammes d'Huile végétale 3,28 Centilitres/32,75 Millilitres
5 Branches de Céleri
227 grammes de Carottes
5 Gousses d'Ail
3 cuillères à soupe de Concentré de tomates
300 grammes de Vin Rouge 30 Centilitres/300 Millilitres. Je vous conseille un Cabernet
30 grammes de Sauce Worcestershire 3 Centilitres/30 Millilitres
600 grammes de Bouillon de Poulet 60 Centilitres/600 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
15 grammes de Sauce Soja 1,5 Centilitre/15 Millilitres
1 Branche de Thym
1 Branche de Persil
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
*En option
200 grammes de Champignons de Paris

Pour 2 personnes
500 grammes de Côtes de Boeuf
1 Oignon
15 grammes d'Huile végétale 1,64 Centilitre/16,38 Millilitres
2,5 Branches de Céleri
113,5 grammes de Carottes

LES CôTES DE BOEUF BRAISéES, SAUCE RéDUITE

2,5 Gousses d'Ail
1,5 cuillères à soupe de Concentré de tomates
150 grammes de Vin Rouge 15 Centilitres/150 Millilitres. Je vous conseille un Cabernet
15 grammes de Sauce Worcestershire 1,5 Centilitre/15 Millilitres
300 grammes de Bouillon de Poulet 30 Centilitres/300 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
7,5 grammes de Sauce Soja 0,75 Centilitre/7,5 Millilitres
1/2 Branche de Thym
1/2 Branche de Persil
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
*En option
100 grammes de Champignons de Paris

Pour 6 personnes
1,5 kilogramme de Côtes de Boeuf
3 Oignons
45 grammes d'Huile végétale 4,91 Centilitres/49,13 Millilitres
7,5 Branches de Céleri
340,5 grammes de Carottes
7,5 Gousses d'Ail
4,5 cuillères à soupe de Concentré de tomates
450 grammes de Vin Rouge 45 Centilitres/450 Millilitres. Je vous conseille un Cabernet
45 grammes de Sauce Worcestershire 4,5 Centilitres/45 Millilitres
900 grammes de Bouillon de Poulet 90 Centilitres/900 Millilitres. Pour la recette, voir ICI
22,5 grammes de Sauce Soja 2,25 Centilitres/22,5 Millilitres
1,5 Branches de Thym
1,5 Branches de Persil
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
*En option
300 grammes de Champignons de Paris

Pour 8 personnes
2 kilogrammes de Côtes de Boeuf
4 Oignons
60 grammes d'Huile végétale 6,55 Centilitres/65,5 Millilitres
10 Branches de Céleri
454 grammes de Carottes
10 Gousses d'Ail
6 cuillères à soupe de Concentré de tomates
600 grammes de Vin Rouge 60 Centilitres/600 Millilitres. Je vous conseille un Cabernet
60 grammes de Sauce Worcestershire 6 Centilitres/60 Millilitres

LES CôTES DE BOEUF BRAISéES, SAUCE RéDUITE

1,2 kilogramme de Bouillon de Poulet 120 Centilitres/1,2 Litre. Pour la recette, voir ICI
30 grammes de Sauce Soja 3 Centilitres/30 Millilitres
2 Branches de Thym
2 Branches de Persil
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre
*En option
400 grammes de Champignons de Paris

Instructions

1. Voila les Côtes de Boeuf (1 kg) : ici découpées "à l'anglaise", à la verticale de l'os. Faites les couper par votre boucher, sinon à couper de la taille d'un bon poignet
2. Retirer le gras exterieur avec un couteau : il n'apporte rien ici
3. Saler généreusement toutes les faces des Côtes de Boeuf : cela permettra de retirer les sucs et d'améliorer la saveur du jus
4. Préparer les légumes : Eplucher et couper en gros morceaux les Oignons (2), les Branches de Céleri (5), les Carottes (227 g), les Gousses d'Ail (5) : pas besoin d'émincer finement

Cuisson au feu

5. Afin de "braiser", on commence la cuisson au feu : Dans une cocotte, verser l'Huile végétale (30 g ou 3,28 Centilitres/32,75 Millilitres) et faire chauffer à feu vif
6. Faire saisir les Côtes de Boeuf (1 kg), en retournant : on cherche à dorer toutes les faces
7. Ne pas piquer les morceaux de viande avec une fourchette ! Ils rendraient leur jus ! Pour éviter cela, j'utilise des pinces : Pour acheter en ligne, c'est ICI
8. Une fois toutes les faces saisies et dorées, réserver dans un bol
9. Dans la même cocotte, faire revenir les Oignons (2) en remuant, 4 minutes
10. Ajouter le Concentré de tomates (3 c. à soupe) et remuer
11. Ajouter les légumes et cuire en remuant, 2 minutes
12. Verser le Vin Rouge (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres), le Bouillon de Poulet (600 g ou 60 Centilitres/600 Millilitres), la Sauce Soja (15 g ou 1,5 Centilitre/15 Millilitres) et la Sauce Worcestershire (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres). Pour le Vin Rouge je vous conseille un Cabernet
13. Poser la Branche de Thym (1) et la Branche de Persil (1)
14. Poser alors délicatement chacune des Côtes de Boeuf, mais attention au sens : L'os doit être face à vous : on veut que le côté viande soit immergé
15. Poser le couvercle de la cocotte

Cuisson au four

16. On passe à présent à la cuisson au four, c'est elle qui va cuire lentement la viande pour l'attendrir, et de développer les saveurs du bouillon
17. On cherche une cuisson lente et à température réduite, afin d'obtenir une viande ultra tendre

18. Cuire au four, à 150 C (Thermostat 5) pendant environ 3 heures 1/2
19. A la fin de la cuisson, on a une belle coloration, et ça sent bon dans toute la maison ! Toute sorte d'humains viennent en cuisine et commencent à vous parler gentillement : c'est bon signe, mais ils devront encore attendre !
20. Retirer la viande délicatement (éviter que la viande se détache des os) et réserver dans un bol
21. Faire refroidir la cocotte à température ambiante pendant 1 heure
22. Puis envelopper le bol et la cocotte, avec du film alimentaire étirable
23. Placer le bol de viande et la cocotte au frais, pendant une nuit

Le lendemain

24. Le lendemain, tout le gras du jus est remonté en surface, a solidifié, et il est alors très facile de retirer tout ce gras, qu'il faut jeter
25. Verser le contenu de la cocotte dans une passoire posée sur un bol
26. Tout ce qui est dans la passoire ne sert pas : on peut jeter (ce qui est dommage : on peut toujours garder les légumes à vrai dire)
27. C'est le jus filtré que l'on va utiliser pour la sauce

La sauce réduite

28. Pour faire la sauce, il suffit de cuire le jus jusqu'à réduction de moitié ou plus : ainsi, le jus épaissit
29. C'est une opération qui dégage beaucoup de bonnes saveurs, mais pour préserver la maison, je fais ceci dehors !
30. Vous pouvez ensuite passer cette sauce par une passoire afin de filtrer les résidus
31. Ensuite, faire chauffer à feu doux la sauce et la viande, couvert
32. Rectifier l'assaisonnement : Gouter et ajouter si besoin du Sel et du Poivre
33. En option, vous pouvez faire revenir les Champignons de Paris (200 g) dans une poêle avec un peu de beurre, et les ajouter au moment de servir

Suggestions d'améliorations

J'ai respecté la recette, mais vous pouvez, comme moi, y ajouter un peu de Porto ou de Madère pour ajouter une autre saveur interessante