Jesse Schenker

Bœuf

Rigatoni sauce ricotta et plats de côtes braisés

4h	40 min	3h20	0	904
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des plats de côtes

1. Peler les carottes. Couper les extrémités. Les couper grossièrement en morceaux. Réserver.
2. Retirer les extrémités et les feuilles du céleri. Couper les tiges en morceaux de la même taille que les carottes. Réserver.
3. Couper les extrémités de l'oignon. Le peler puis le couper en morceaux. Réserver avec les autres légumes.
4. Mettre une cocotte sur feu vif. Saler et poivrer le morceau de boeuf sur toutes ses faces.
5. Mettre de l'huile d'olive dans la cocotte.
6. Une fois l'huile bien chaude, poser le morceau de boeuf dans la cocotte. Faire dorer pendant une minute ou deux.
7. Puis retourner le morceau de boeuf et le faire dorer sur les autres faces.
8. Une fois toutes les faces caramélisées, retirer le morceau de boeuf et verser les légumes dans la cocotte. Mélanger.
9. Saler légèrement les légumes. Puis verser le vin rouge, le

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le boeuf et les pâtes

1 kg **Plat de côtes de boeuf**
450 g **Rigatoni**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour la sauce

50 cl **Eau**
250 g **Tomate(s) pelée(s) en boîte**
2 **Carotte(s)**
2 tige(s) **Céleri-Branche**
1 **Oignon(s)**
50 ml **Vin rouge**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Piment en poudre**

Ingrédients pour le

faire réduire.

10 Verser le jus des tomates pelées en conserve. Puis ajouter les tomates en les concassant entre les mains.

11 Ajouter un peu de sel et d'eau. Mélanger. Laisser frémir pendant une à deux minutes.

12 Préchauffer le four à 135 °C (Th.4-5).

13 Couper le feu. Verser la viande et les légumes dans un plat à four. Recouvrir de papier aluminium et mettre au four pendant 2 à 3 heures.

Étape 2

Préparation de la sauce et des pâtes

1 A la fin de la cuisson, retirer le boeuf du four.

2 Réserver le boeuf dans une assiette.

3 Verser la sauce dans une passoire posée sur un saladier pour la filtrer.

4 Remplir un faitout d'eau. Le mettre à chauffer sur feu vif. Assaisonner de sel.

5 Pendant ce temps, verser le jus de cuisson dans une casserole. La mettre sur feu vif pour la faire réduire.

6 Une fois la sauce à ébullition, baisser légèrement le feu.

7 Une fois l'eau à ébullition, verser les pâtes dans le faitout. Les cuire "al dente", soit 2 à 3 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet.

8 Quand la sauce nappe la cuillère et prend une jolie consistance, assaisonner de piment rouge et de sel. Verser l'huile d'olive. Mélanger.

9 Quand on obtient une émulsion entre l'huile et la sauce, éteindre le feu.

10 Eteindre le feu sous les pâtes. Les prélever à l'aide d'une écumoire et les ajouter dans la sauce.

11 Garder l'eau de cuisson des pâtes. Elle contient de l'amidon qui permet de lier la sauce.

12 Rallumer le feu sous la sauce, bien mélanger pour enrober les pâtes.

Étape 3

Dressage

1 Poser le morceau de boeuf dans une assiette.

2 Ajouter des feuilles de basilic frais dans les pâtes.

3 Ajouter le ricotta dans les pâtes. Mélanger.

4 Dresser les pâtes à côtés du boeuf.

5 Décorer de quelques feuilles de basilic. Servir.

dressage

250 g **Ricotta**
10 branche(s) **Basilic**