

Rôti de Bœuf braisé d'Italie

1 kg de rôti de bœuf
(épaule ou cuisse)

120 g de carottes

100 g de céleri

1 oignon (80 g environ)

2 gousses d'ail

1 bouquet garni
(romarin, thym, persil)

Env. 5 dl de chianti

1 c. à s. d'huile

Sel et poivre

1 feuille de laurier

1 clou de girofle

Placer la viande dans un plat étroit. Pour la marinade, peler les carottes et le céleri, les couper en dés. Peler l'oignon et l'ail, les hacher menu. Ajouter les légumes et le bouquet garni à la viande, recouvrir la viande de chianti. Laisser mariner au réfrigérateur pendant la nuit.

Retirer la viande, la sécher. Passer la marinade au chinois (réserver 2 dl pour la sauce). Chauffer l'huile dans une braisière, y saisir la viande de toute part, retirer, saler et poivrer.

Etuver les légumes dans le fond, mouiller avec 2 dl de marinade et 1 dl d'eau. Ajouter la feuille de laurier et le clou de girofle, puis la viande. Laisser mijoter à couvert pendant 1½ à 2 heures.

Retirer la viande, laisser reposer 10 minutes avant de la couper. Enlever la feuille de laurier et le clou de girofle, réduire en purée les légumes dans la sauce, saler, poivrer.

Servir la sauce avec la viande.

Accompagner de nouilles ou de gnocchis et de salade mêlée.