

Le véritable bœuf à la mode

Pour 4 personnes: 1 morceau d'un kilo de bœuf à braiser (dans l'épaule ou la cuisse); 50 g de lardons pour piquer la viande; 3 cuillerées à soupe d'huile; 3 carottes; 1 morceau de céleri; 1 poireau; 5 dl d'un bon vin rouge de table (Rioja ou Côtes-du-Rhône); 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin; 10 grains de poivre; 1 pointe de couteau de poivre de cayenne ou 1 petit piment séché; 2 clous de girofle; 1 brindille de thym; 2 cuillerée à soupe de Porto; sel et poivre du moulin.

Demandez à votre boucher Coop de piquer votre pièce de bœuf de lardons, le rôti n'en sera que plus moelleux.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et mettez la viande à revenir à feu très vif. Lorsqu'elle a pris couleur sur toutes ses faces, salez et poivrez. Puis ajoutez les légumes coupés en petits morceaux et les épices. Mouillez avec le vin rouge, couvrez et laissez cuire pendant 2 h. 30 à petit feu. Sortez la viande et maintenez-la au chaud dans du papier d'alu.

Passez la sauce au travers d'une passoire fine ou d'un tamis, puis écrasez les légumes au travers du tamis. Rectifiez l'assaisonnement de la sauce, délayez une cuillerée à soupe rase de maïzena dans 5 centilitres de Porto et incorporez ce mélange à la sauce pour la lier.

Servez avec des croquettes ou une purée de pommes de terre.