LE 18

CÔTES LEVÉES DE BŒUF BRAISÉ

Ces côtes levées exigent temps et efforts, mais elles en vaudront la peine lorsque vous trinquerez à ce délicieux plat avec un verre de ce style Barbaresco riche et puissant.

Donne : 4 portions

INGRÉDIENTS :

- 4 côtes levées de bœuf épaisses, environ 2 à 2 ½ lb
- Sel et poivre mouture épaisse
- 1 c. à table huile d'olive
- 1 poireau, partie blanche seulement, coupé en deux et tranché finement
- 2 grosses carottes, hachées
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1/2 tasse tomates séchées hachées
- 3 c. à table farine tout usage
- 1 ½ tasse bouillon de bœuf de bonne qualité
- 1 tasse vin rouge
- 1/4 tasse vinaigre balsamique

Pour le service :

- 1 lb gnocchis frais
- 2 c. à table beurre
- 1 gousse d'ail, émincée
- 6 tasses bébés épinards

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 325 °F.

Assaisonner les côtes levées de sel et de poivre. Chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Dorer les côtes levées de chaque côté. Transférer dans une assiette.

Ajouter le poireau, les carottes et l'ail dans la casserole; sauter pendant 5 minutes. Incorporer les tomates séchées et la farine; cuire pendant 1 minute. Incorporer le bouillon de bœuf, le vin et le vinaigre balsamique; porter à ébullition.

Immerger les côtes levées dans la casserole et transférer au four; couvrir et cuire pendant 1 heure. Retirer le couvercle et cuire pendant 1 à 1 ½ heure en retournant les côtes levées occasionnellement. (Enlever le gras accumulé à la surface de la sauce, si désiré.)

Pour le service : Entre-temps, faire bouillir les gnocchis dans de l'eau salée en suivant les instructions sur l'emballage; bien les égoutter.

Chauffer le beurre dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter l'ail et sauter pendant 1 minute. Ajouter les gnocchis en une seule couche. Recouvrir d'épinards; couvrir et cuire pendant 3 minutes.

Retirer le couvercle et remuer les gnocchis et les épinards jusqu'à ce qu'ils soient tombés; répartir dans les bols de service. Recouvrir chaque portion d'une côte levée et napper de sauce au goût.

L'ACCORD BARBARESCO STYLE

vinexpert[MC]

FAIRE SON VIN. LE FAIRE BIEN.

www.vinexpert.com