



Côtelettes braisées avec sauce demi-glace aux canneberges et purée de patates douce

NEW

Purée de patates douces crémeuse garnie d'oignons cipoli, de côtelettes tendres et d'une demi-glace au vin rouge et aux canneberges.

INGRÉDIENTS

Côtelettes braisées :

- 1,8 kg de côtelettes de bœuf désossées
- Sel et poivre au goût
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 oignon, coupé en dés
- 2 carottes, coupées en dés
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 4 gousses d'ail, émincées
- 480 ml de bouillon de bœuf
- 240 ml de vin rouge sec (comme du Cabernet Sauvignon)
- 30 g de pâte de tomate
- 2 tiges de thym frais
- 2 tiges de romarin frais
- 2 feuilles de laurier
- 450 g d'oignons cipollini, pelés

Demi-glace au vin rouge et aux canneberges :

- 240 ml de vin rouge
- 950 ml de demi-glace au bœuf
- 150 g de canneberges
- 30 g de beurre
- Sel et poivre au goût
- 1 sac de purée originale de patates douces Lamb Weston® (M0007)

CONSIGNES

1. Préparer les côtelettes :

- Préchauffez votre four à 175 °C.
- Assaisonner généreusement les côtelettes de sel et de poivre.
- Dans un grand faitout, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Saisir les côtelettes de tous les côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées, environ 3 à 4 minutes par côté. Retirer et réserver.

2. Faire sauter les légumes :

- Dans la même casserole, ajouter l'oignon, les carottes et le céleri. Faire sauter jusqu'à ce que le mélange soit ramolli, environ 5 à 7 minutes.
- Incorporer l'ail et faire cuire pendant une minute supplémentaire.

3. Déglacer et braiser :

- Verser le vin rouge, en grattant les morceaux brunis au fond de la casserole. Laisser mijoter pendant environ 2 à 3 minutes.
- Ajouter le bouillon de bœuf, la pâte de tomate, le thym, le romarin et les feuilles de laurier. Porter à ébullition.
- Remettre les côtelettes dans la casserole en s'assurant qu'elles sont immergées dans le liquide. Couvrir la casserole d'un couvercle et la transférer au four préchauffé.

4. Cuire les côtelettes :

- Faire braiser au four pendant 2,5 à 3 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et se détache de l'os. Ajouter les oignons au liquide de braisage pendant les 30 dernières minutes.
- Retirer du four en conservant le liquide de braisage.

5. Préparer la demi-glace :

- Dans une casserole, porter à ébullition le vin rouge et les canneberges, ajouter la demi-glace et porter à ébullition.

CONSIGNES

Rendement

4 lb