

Côtes levées braisées à la Guinness

TOTAL TIME

210 min

PORTIONS

12



Ces côtes levées cuites tout doucement jusqu'à ce que la viande se détache de l'os sont accompagnées d'une sauce à la bière et à l'oignon. Un plat ultra satisfaisant pour les carnivores !

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

Signature Oignon à la Française

CODE DE CAS 08171

Ingredients

3 kg	Côtes courtes de bœuf
6 g / ½ g	Sel et de poivre
30 mL	Huile de canola
28 g	Beurre non salé
297 g	Oignons, coupés en dés
4 branches	Céleri, hachées
12 gousses	Ail, coupées en deux
7 g	Romarin haché finement
40 g	Farine tout usage
500 mL	Bière noire Guinness
½ bac (905 g)	Signature Oignon à la Française
30 g	Moutarde séchée
25 g	Cassonade

Directions

- 1 Côtes courtes de bœuf : Préchauffer le four à 325 °F (170 °C). Pendant ce temps, assaisonner la viande avec du sel et du poivre. Faire chauffer l'huile et le beurre dans un grand poêlon à feu moyen. Cuire les côtes courtes pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer dans une plaque à rôti de 4 pouces/10 cm de profondeur.
- 2 Ajouter les oignons, le céleri, l'ail et le romarin dans le poêlon et cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout commence à s'attendrir. Saupoudrer la farine sur le dessus et cuire 5 minutes. Incorporer la bière et porter à ébullition, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter pendant 10 minutes. Incorporer la soupe et porter à ébullition à nouveau. Verser la préparation sur les côtes courtes et couvrir de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 2 1/2 à 3 heures ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre. Incorporer la moutarde sèche et la cassonade à la sauce. (Donne 12 tasses/2.85 L de sauce.)
- 3 Servir avec une purée de pommes de terre au raifort et à la ciboulette.

Conseils : Les côtes levées peuvent être préparées à l'avance et réfrigérées jusqu'à 2 jours avant le service.

4