



Temps Total
210 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
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 🍖

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

côtes courtes de bœuf (environ 6 lb/3 kg)

sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL
huile de canola	1 c. à soupe	30 mL
beurre non salé	1 c. à soupe	30 mL
oignons, coupés en dés (3 tasses/297 g)		
céleri, hachées (3 tasses/342 g)	4 branches	4 branches
ail, coupées en deux (1,3 oz)	12 gousses	12 gousses
romarin haché finement	2 c. à soupe	30 mL
farine tout usage	1/3 tasse	80 mL
bière noire Guinness	2 tasses	500 mL
soupe Oignon à la française Signature de Campbell's®	2 1/2 emballage (2 lb)	1 emballage (1 L/908 g)
moutarde séchée	2 c. à soupe	30 mL
cassonade	2 c. à soupe	30 mL
potatoes à chair jaune, pelées et coupées en morceaux	4 lb	2 kg
beurre non salé, à température ambiante, coupé en cubes	1/4 tasse	60 mL
lait chauffé	1 1/4 tasses	300 mL
sel et de poivre	1/2 c. à thé	2 mL
muscade moulue	1/4 c. à thé	1 mL
raifort préparé	1/4 tasse	60 mL
ciboulette fraîche hachée	1/4 tasse	60 mL

 **Tip**

Vous pouvez également conserver la purée de pommes de terre et les côtes levées dans un contenant à vapeur ou dans un four chaud avant de servir.

Conseils :

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



crème à fouetter 35 %, réchauffée	3/4 tasse	175 ml
ciboulette fraîche hachée finement	3 c. à soupe	45 mL

INSTRUCTIONS

1. 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 rôtir 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. Dans un grand chaudron d'eau bouillante salée, cuire les pommes de terre pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égoutter. Remettre les pommes de terre dans le chaudron à feu doux. Incorporer le beurre et verser le lait. Écraser jusqu'à consistance lisse. Incorporer le sel, le poivre et la muscade, puis terminer par le raifort et la ciboulette.

Côtes levées : Faire réchauffer une portion de côtes levées avec 1 tasse (250 mL) de sauce dans une casserole, à feu moyen pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le tout mijote et que la viande soit bien chaude.

Purée de pommes de terre au raifort et à la ciboulette : Réchauffer 2/3 tasse (150 ml) de purée au four à micro-ondes. Incorporer 1 c. à soupe (15 ml) de crème.

Servir les côtes levées sur la purée de pommes de terre. Garnir avec 1 c. à thé (5 ml) de ciboulette.