Rôti de bœuf braisé à la sauce aux cèpes et au vin rouge

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 40 min
Temps actif: 1 h
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

1 kg	épaule de bœuf suisse
50 g	cèpe séchés
2 dl	eau
2	oignons rouges
1	gousse d'ail
1	tomate charnue (env. 200 g)
	sel
1 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
3 dl	vin rouge
3 dl	fond de boeuf
2 brins	romarin
3	feuilles de laurier
700 g	céleri
100 g	double crème
	poivre noir du moulin
	muscade
800 g	pommes de terre à chair ferme
2 cs	beurre à rôtir

Valeurs nutritives

1 Portion contient env.

742	kcal
65 g	de protéines
34 g	de glucides
30 g	de lipides

Sans gluten
Contient du lactose

Préparation

1. Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance.

2. Faire tremper les cèpes dans l'eau. Peler et hacher finement l'oignon et l'ail. Retirer le pédoncule de la tomate et la couper en dés.

3 Saler la viande. Chauffer l'huile dans une cocotte et y saisir la viande de tous les côtés, puis la retirer. Étuver l'oignon et l'ail dans le fond de cuisson. Ajouter la tomate, déglacer avec le vin rouge et le fond. Ajouter le romarin, le laurier et les cèpes avec l'eau de trempage. Remettre le rôti, couvrir et le laisser braiser pendant environ 2½ heures jusqu'à ce qu'il soit tendre.

4 Peler le céleri et le couper en cubes. Les cuire dans de l'eau salée ou au steamer jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter.

5 Chauffer la double crème dans une casserole, assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Ajouter le céleri et réduire le tout en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur. Rectifier l'assaisonnement de la purée si nécessaire et la garder au chaud.

6 Peler les pommes de terre et les couper en rondelles. Dans un grand volume d'eau bouillante salée, les précuire pendant 5 minutes. Égoutter dans une passoire. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et y faire dorer les pommes de terre. Saler et poivrer.

7 Saler et poivrer la sauce du rôti. Couper la viande en tranches et la dresser avec la purée de céleri, les pommes de terre et la sauce.

Conseil
Les cèpes frais conviennent également pour cette recette: les faire revenir brièvement et ne les ajouter qu'en dernier à la sauce terminée. Alternative économique: des champignons bruns.