



Sugo à la poitrine de bœuf



La différence est là.

 Durée totale: 6 h 40 min

 Temps actif: 40 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 kg** poitrine de bœuf suisse sur l'os
- 100 ml** vin blanc
- 100 g** oignon
- 20 g** ail
- 300 g** tomates concassées
- poivre
- sel
- 40 g** beurre
- 20 g** sauge
- 400 g** pâtes fraîches, p. ex. orecchiette

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 819** kcal
- 36 g** de protéines
- 39 g** de glucides
- 76 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Préparation

- 1** Découper la poitrine de bœuf en cubes de 5 x 5 cm et les faire revenir dans une cocotte jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur. Déglacer au vin blanc et mouiller à hauteur avec de l'eau. Incorporer l'ail et l'oignon, porter le tout à ébullition et laisser mijoter pendant 6 heures environ, à découvert, jusqu'à ce que la viande se détache de l'os et que le cartilage soit bien tendre. Veiller à ce que la viande soit toujours recouverte de liquide pendant la cuisson. Effiloche la viande et couper le cartilage en lamelles.
- 2** Lier le fond de cuisson avec les tomates concassées, la viande effilochée et les lamelles de cartilage. Poivrer, incorporer le beurre et la sauge finement ciselée, puis mélanger le sugo aux pâtes.