

## Côte de Boeuf au Madère, Cuisson en 7 Heures

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 7 h 30 min

### Ingrédients:

- Côtes de Boeuf	1.5 kg
- Céleri	2 branches
- Carottes	3
- Oignons	1
- Gousses d'Ail	3
- Madère (Alcool)	400 ml
- Vin Rouge	500 m l
- Fond de Veau	600-750 ml
- Concentré de Tomates	70g
- Thym	2 branches
- Beurre	40g froid
- Sel	
- Poivre	



### Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez le céleri et l'oignon.
- Pelez les gousses d'ail.
- Assaisonnez la viande avec le sel et le poivre.
- Dans une grande cocotte (allant au four avec couvercle), faites chauffer du beurre à feu vif et saisissez la viande de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réserver.
- Dans la même cocotte, faites cuire l'oignon, les carottes, l'ail entier et le céleri pour bien les colorer.
- Déglacez avec le Madère et le vin rouge, bien raclez le fond pour décoller les sucs de cuisson et laissez réduire de moitié.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Ajouter le concentré de tomate et le fond de veau. Portez de nouveau à ébullition.
- Remettre la viande dans la cocotte avec le thym. Ajoutez du bouillon si nécessaire pour bien couvrir la viande.
- Placez le couvercle sur la cocotte et enfournez pour 5 h 30 min.
- Au bout de ce temps, retirez le couvercle, baissez le four à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 1 h 30 min.
- Après ce temps, retirez la viande et réservez-la dans un plat. Couvrez-la de papier aluminium. Replacez ce plat dans le four éteint.
- Passez la sauce au tamis et réservez dans un caquelon.
- Portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à ce que la sauce nappe le dos d'une cuillère.
- Lorsque la sauce est prête, retirez du feu et incorporez le beurre en fouettant.
- Détachez la viande au couteau et servez-la nappée de sauce.