

Short ribs de boeuf braisé, réduction au porto, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, haricots verts fins

Recette pour 4

Description

Une recette qui fera pâler les amateurs de Ribs ou de football.

L'astuce du chef

Vous pouvez facilement préparer vos ribs de boeuf 2 à 3 jours avant, il ne vous restera qu'à les réchauffer dans un four doux (350°F).

Ils n'en seront que meilleurs.

Ingrédients

Short ribs de boeuf

- 3 Cuil. à soupe Piment chipotle en sauce adobo
- 800 Gr Short ribs de boeuf
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Céleri-branche
- 2 Gros(se)(s) Carotte
- 4 Unité(s) Ail écrasé
- 30 Gr Gingembre frais
- 125 Ml Porto
- 2 Unité(s) Bière guinness
- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 3 Branche(s) Romarin
- 2 Unité(s) Laurier
- 1 Unité(s) Anis étoilé

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terre

- 2 Lb Pommes de terre ratte
- 1 Filet Huile de truffe
- 1 Poignée(s) Gros sel
- 100 Gr Beurre

- Sel et poivre
- Huile végétale

Haricot verts

- 2 Lb Haricots verts
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Noisette(s) Beurre

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **210 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**
- Temps de repos **0 mins**

Mise en place

Épluchez et ciselez les oignons, ainsi que les carottes, en rondelles puis émincez grossièrement les branches de céleri.

Lavez les pommes Rattes sous un filet d'eau.

Short ribs de boeuf

Frottez les short ribs de boeuf avec le piment chipotle et assaisonnez de sel et poivre.

Dans une cocotte à fond épais, chauffez la moitié de l'huile de canola à feu moyen. Faire revenir les oignons, céleri, carottes, ail et gingembre pendant 2 minutes. Retirez de la cocotte et réservez.

Remettre la cocotte sur le feu moyen et ajoutez la seconde moitié d'huile de canola. Faire saisir les short ribs de boeuf de tous les côtés en plusieurs temps afin de ne pas faire bouillir la viande.

Ajoutez les légumes déjà saisis à la cocotte et bien mélanger.

Incorporez le Porto, laissez réduire un peu, puis les 2 bières, les tomates et assez d'eau pour recouvrir les short ribs. Ajoutez le romarin, les feuilles de laurier et l'anis étoilé. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre

Amenez à ébullition et réduire le feu au plus bas. Couvrir la cocotte et cuire le tout pendant 3 heures environ ou jusqu'à ce que la chair se retire très facilement des os.

Retirez la cocotte du feu. Jetez les feuilles de laurier, l'anis étoilé et le romarin.

Retirez délicatement les short ribs de la cocotte et les maintenir au chaud.

À l'aide d'un pied mélangeur, mixez la sauce pour obtenir une consistance lisse.

Ajustez l'assaisonnement et remettre les short ribs dans la sauce.

Gardez le tout au chaud.

Pommes de terre et Haricots verts

Écrasé de pommes de terre

Placez-les pommes de terre dans une casserole, les recouvrir d'eau froide salée.

Portez le tout à ébullition, laissez cuire environ 20 mn, une fois que la lame d'un couteau les transperce facilement, arrêtez la cuisson.

À l'aide d'un presse purée, écrasez l'ensemble. ajoutez le beurre et assaisonnez de sel et poivre au besoin.

Ajoutez un filet d'huile de truffe.

Haricots verts

Blanchir les haricots verts dans une eau bouillante et salée durant 5 à 7 mn environ. Faites en sorte de garder un croquant dans la cuisson des légumes en général.

Les refroidir rapidement dans une eau glacée, vous allez arrêter la cuisson et leur permettre de garder une belle couleur verte (fixer la chlorophylle).

Au moment de servir, il ne restera qu'à les passer dans une poêle chaude avec une belle noisette de beurre et l'ail haché pour les réchauffer.

Assurez-vous aussi d'un bon assaisonnement en sel et poivre.

Montage et finition

Dans votre assiette, déposez une belle cuillère de pommes de terre écrasée, déposez en partie dessus, deux ribs de boeuf.

Napez les ribs de boeuf de sauce, déposez pour finir un beau fagot de haricot vert.

Finalisez avec quelques feuilles de persil plat, ainsi qu'un bon tour de moulin à poivre.

Bon appétit!