

Queues de boeuf alla vaccinara

Préparation 30 mn

Cuisson 4 h 30 la veille et 1 h le jour même

Les ingrédients pour 6 personnes:

2 kg de queues de boeuf coupées en tronçons
75 g de pancetta (j'ai mis du lard fumé)
800 g de coulis de tomates (j'en ai compté 1 kg)
8 branches de cèleri
3 oignons moyens
3 gousses d'ail
2 belles c à s de pignons
2 belles c à s de raisins secs
30 g de chocolat noir
50 cl de vin blanc sec
2 clous de girofle
3 c à s d'huile d'olive

Couper la pancetta en morceaux et les faire dorer dans une grande cocotte avec l'huile d'oliv. Quand elle est croustillante la retirer. Faire dorer les morceaux de queues de boeuf de tous les côtés pendant 10 mn. Saler et poivrer, ajouter l'ail, les oignons coupés en 4 et piqués des clous de girofle et la pancetta. Faire dorer 5 mn et mettre le vin et le coulis de tomates. Mélanger, faire frémir sans laisser bouillir, couvrir et cuire 4 h minimum jusqu'à ce que la viande se détache des os. Laisser refroidir au frais 24 h après avoir retiré les os.

Le lendemain, retirer la graisse qui s'est figée à la surface et faire réchauffer sur feu doux en évitant l'ébullition. Ajouter le cèleri coupé en tronçons en les glissant dans la sauce pour qu'ils cuisent. Laisser mijoter 30 mn. Ajouter alors le chocolat râpé, les pignons et les raisins, et continuer la cuisson 10 mn.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>