



Bouts de côtes de bœuf Chuck Hughes

- 4 bouts de côtes de boeuf
- 2 carottes hachées
- 4 branches de céleri hachées
- 1 oignon haché
- 1 betterave rouge pelée et coupée en tranches
- 1 poignée de thym
- 1 poignée de romarin
- 2 litres de vin rouge
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/4 tasse de beurre en cube
- 4 tranches de fromage bleu ou autre fromage
- Sel et poivre

Assaisonner les bouts de côte de sel et de poivre. A la fonction sauté, saisir les bouts de côtes de boeuf sur toutes les faces jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer. Ajouter les légumes et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes pour les caraméliser. Ajouter les herbes, le vin rouge et la cassonade. Mettre la grille et déposer les bouts de côtes.

Cuire a pression high 25 min la livre, NR de 15 min.

Réserver la viande au chaud et passer la sauce au tamis fin en écrasant les légumes pour extraire le maximum des saveurs. Verser dans une casserole. À l'aide d'une louche, enlever le gras à la surface. Porter à ébullition et réduire de moitié ou jusqu'à ce que la sauce nappe le dos d'une cuillère. Ajouter du cornstarch diluer au besoin. Incorporer le beurre en fouettant.

Au moment de servir, déposer un bout de côte de boeuf sur une purée de pommes de terre, garnir d'une tranche de fromage bleu et napper de sauce.

Si vous n'aimez pas le fromage bleu, vous pouvez le remplacer par un brie, un camembert ou du Oka.

