

## Pappardelles à l'effilochée de boeuf

Les ingrédients pour 4 personnes :

800 g de viande de boeuf à braiser coupée en cubes de 5 cm

Huile d'olive

Les feuilles de 4 tiges de romarin et de thym finement hachées

1 oignon rouge pelé et finement haché

1 carotte finement hachée

1 branche de céleri finement hachée

2 verres de chianti

400 g de tomates en boîte

400 g de pappardelles

100 g de beurre

100 g de parmesan fraîchement râpé

Sel et poivre du moulin

Dans une cocotte faire dorer la viande à feu vif dans un peu d'huile. lorsque la viande est doré ajouter les herbes hachées, l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri. Baisser le feu et poursuivre la cuisson en remuant de temps en temps. Verser le vin rouge et laisser mijoter jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et laisse une couleur et un parfum délicieux.

Ajouter les tomates et juste assez d'eau pour recouvrir et dépasser la viande de 1 cm. Poser dessus un cercle de papier sulfurisé humidifié et huilé. Couvrir et cuire 2 à 3 h suivant la viande qui est cuisinée et selon sa fermeté. Au terme de la cuisson la viande doit se détacher des os et former des fibres fondantes un peu comme des rillettes. Assaisonner la sauce et couper le feu. Laisser refroidir un bon moment puis égoutter la viande. Avec 2 fourchettes séparer la chair des os et placer ensuite la viande dans un poêle anti-adhésive chauffée à feu doux.

Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée en fonction des indications du paquet, les égoutter et garder un peu d'eau de cuisson. Sortir la viande du feu et ajouter le beurre, le parmesan et au besoin un peu d'eau de cuisson. Mélanger cette préparation aux pappardelles et servir aussitôt. Au dernier moment saupoudrer de parmesan et de romarin haché.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>