

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CONCHIGLIONI FARCIS AU VEAU

Pour 6 personnes :

1 paquet de 500g de conchiglioni - 3 tranches d'osso-bucco ou jarret de veau - 2 oignons rouges moyens - 1 poivron rouge - 1 boîte de tomates pelées - 20cl vin blanc - 4 gousses d'ail - 3 mini branches de romarin - 1/2 poignée de thym frais - 1 poignée de feuilles de céleri - huile d'olive - beurre - sel - poivre - parmesan

Mettre dans un sachet à thé le romarin et le thym. Dans une sauteuse, verser 3 càs d'huile d'olive en ajoutant 10g de beurre doux. Faire fondre. Poser les tranches de jarret de veau au fond de la sauteuse. Faire bien dorer sur chaque face en les salant et les poivrant. retirer de la sauteuse. Verser 1 càs d'huile d'olive. Verser les oignons et le poivron coupés en cubes. Faire revenir en remuant pendant 5 minutes, saler. Remettre les tranches de viande dans la sauteuse. Verser le vin blanc. Amener à ébullition. Baisser le feu sur moyen. Verser le contenu de la boîte de tomates pelées et coupées grossièrement (directement dans la boîte avec un couteau). Ajouter le sachet de romarin/thym, les feuilles de céleri ciselées et l'ail coupé en dés. Saler, poivrer, remuer. Couvrir. Amener à ébullition. Transférer sur plaque électrique sur 3. Laisser cuire 3h00-3h30 en baissant sur 2 au bout d'1h30 toujours couvert.

Au bout du temps de cuisson, retirer du feu. Mettre des gants. Ôter les os de la viande en poussant la moelle dans la sauteuse. A l'aide des mains gantées émietter la viande en écrasant les tomates. Couvrir et réserver.

Faire bouillir une très grande quantité d'eau salée. A ébullition verser les pâtes, remuer et ramener à ébullition. Compter 3 minutes de cuisson. Stopper, prélever 2 louches d'eau de cuisson, les verser dans la sauteuse. Egoutter les pâtes, verser dessus 1 càs d'huile d'olive et remuer afin qu'elles ne collent pas entre elles.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Beurrer un grand plat à gratin (pour moi 40X30X7cm). Ranger les pâtes cote à côte. Re-ganter les mains. Répartir la farce dans chaque pâte. Verser le reste de sauce dessus. Râper un gros morceau de parmesan. Le répartir sur tout le gratin. Enfournier et cuire 35 minutes. Servir dès la sortie du four.