

Viande Galloway (braisé au four)



Ingrédients pour 4 - 6 personnes

800 g de viande Galloway (cous, épaule, cuisseau)
100 g de carottes
200 g selleries (bulbe)
2 oignons
3 feuilles de laurier
2 clous de girofle
sel, poivre, paprika, beurre
Vin et bouillon, 1 verre de chaque environ.

Préparation

- Sortir la viande du réfrigérateur 3 heures avant la préparation, rincer sous l'eau froide et éponger avec essuie-tout ménager. (Dégivrer la veille si la viande a été surgelée)
- Épluchez les légumes, coupez les en grands dés
- Faites chauffer le beurre ou l'huile dans la cocotte, mettez-y à revenir doucement le morceau de viande. Quand elle est bien dorée de tous les côtés ajoutez les légumes, mouillez avec le vin et le bouillon. Le liquide devrait couvrir à un quart la viande. Fermez la cocotte.
- Laissez cuire au four préchauffé à 180° 2 à 3 heures environ. À mi-temps retournez le rôti.
- *Si vous travaillez à températures très basse la cuisson dure plus longue.*

Sauce et Service

- Sortez le rôti et les légumes, tenez les au chaud
- Rectifiez la sauce
- Découpez la viande en tranches et remettez la dans la sauce jusqu'au moment de service

Indication

- La préparation de ce rôti est sans problèmes possible la veille