

Bœuf de Salers de Besançon - Produits frais de La Ferme de la Potte

## Brasato Ticinese avec polenta crémeuse

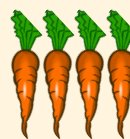
Un must culinaire du Tessin.

*Bœuf tendre braisé au vin rouge,  
servi avec une délicieuse polenta  
(semoule de maïs)*



Temps total : environ 3,5 heures -  
mais l'effort en vaut la peine 😊

- Temps de préparation : environ 30 minutes
- Temps de cuisson : environ 3 heures (temps de cuisson à l'étouffée pour le brasato)
- Préparation de la polenta : environ 40 minutes en parallèle possible



Pour 4 personnes



facile

**Notre viande de bœuf vient directement de la Potte,**  
où nos bovins Salers broutent dans les pâturages. Produit naturellement, régionalement et dans  
le respect des animaux et de l'environnement.

## Ingrédients

### Pour le Brasato :

- 800-1000 g d'épaule de bœuf ou un rôti de bœuf, de préférence du bœuf Salers de la Ferme de la Potte 🍖 !
- 1 bouteille de vin rouge corsé
- Merlot du Tessin ou Bordeaux
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 2 feuilles de laurier
- 4 branches de thym
- 2 clous de girofle
- sel, poivre
- Huile d'olive

### Pour la polenta :

- 250 g de semoule de maïs (polenta)
- 1 litre d'eau ou de mélange lait-eau
- 1 cuillère à café de sel
- 50 g de beurre
- En option : 50 g de parmesan râpé

### Suggestion de service :

Coupe le brasato en tranches, verse la sauce dessus et sers avec une cuillère de polenta crémeuse. Un verre Merlot ou Bordeaux complète parfaitement le plat.

### Conseil

Coupe le brasato en tranches, verse la sauce dessus et sers avec une cuillère de polenta crémeuse. Un verre Merlot ou Bordeaux complète parfaitement le plat.

### Astuce

Si tu n'as pas de merlot tessinois sous la main, tu peux te tourner vers ces alternatives françaises :

- Fronsac ou Lalande-de-Pomerol (Bordeaux) - puissant, fruité, à base de merlot
- Bergerac rouge - bon marché, au goût rond
- Malbec de Cahors - plus âpre, mais excellent pour braiser
- Minervois ou Corbières (Languedoc) - épicé, corsé

Important : le vin doit sec et corsé être pour que le brasato puisse développer tout son arôme.

Buon appetito !

Marco et Claudia  
de la Ferme de la Potte

## Préparation

### Pour le Brasato :

- Saler et poivrer la viande, puis la faire cuire vigoureusement de tous les côtés dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive. Retirer ensuite.
- Faire revenir les oignons, l'ail, les carottes et le céleri dans la même cocotte.
- Ajouter le concentré de tomates, faire revenir brièvement, puis déglacer avec le vin rouge.
- Ajouter les feuilles de laurier, le thym et les clous de girofle. Remettre la viande dans la casserole.
- Couvrir à feu doux environ 3 heures Laisser mijoter. Retourner de temps en temps.
- A la fin, retirer la viande, réduire la sauce en purée ou la passer et la faire réduire comme tu le souhaites.

### Pour la potenta :

Porter l'eau (ou le mélange de lait) à ébullition, saler. Verser la polenta en pluie en remuant constamment.

A feu doux 30-40 minutes laisser mijoter, en remuant régulièrement.

Incorpore le beurre et, si tu le souhaites, le parmesan.