PAPPARDELLES À L'EFFILOCHÉ DE BŒUF ET AU PECORINO

1. Faites chauffer à feu moyen 1 c. à soupe d'huile dans une grande cocotte. Ajoutez les morceaux de bœuf et faites-les revenir de tous les côtés pendant 10 à 15 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortez les morceaux de la cocotte. Réservez.
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Dans la même casserole, versez 1 c. à soupe d'huile et faites revenir à feu moyen l'oignon et l'ail en mélangeant pendant +/- 5 mn jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
4. Ajoutez le vin, augmentez le feu, raclez bien le fond de la casserole avec une cuillère en bois pour enlever les sucs de cuisson et laissez mijoter 3 à 4 mn pour qu'il réduise de moitié.
5. Ajoutez le bouillon, l'eau, la purée de tomates, les feuilles de laurier, le sel et mélangez bien. Remettez le bœuf dans la cocotte avec le jus et portez à faible ébullition. Mettez le couvercle et enfournez pour environ 3h00 jusqu'à ce que le bœuf soit bien tendre, en pensant à le retourner à mi-cuisson.
6. Sortez le bœuf et déposez-le dans un plat. À l'aide de deux fourchettes, effilochez la chair. Remettez-la dans la cocotte avec la sauce, ôtez les feuilles de laurier, et mélangez pour bien imprégner l'effiloché de sauce. Remettez à cuire à feu doux, le temps de cuire les pâtes.
7. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes "al dente", selon les indications figurant sur le paquet. Avant d'égoutter les pâtes, réservez une petite louche d'eau de cuisson que vous ajouterez à la sauce.
   Une fois les pâtes égouttées, versez-les dans la casserole avec la sauce et mélangez assez longuement pour bien lier la sauce aux pâtes. Poivrez, ajoutez quelques feuilles de persil et de pecorino fraîchement râpé. Servez aussitôt avec le reste de pecorino à part.

💡 Pour une cuisson homogène, pensez à retourner la viande à mi-cuisson.
L'effiloché se conserve sans problème 2 à 3 jours dans le réfrigérateur.
Et pour des pâtes dignes d'une mamma italienne, consultez ma page "Techniques et astuces de chefs" au paragraphe "Pâtes".

Assez facile
50 mn de préparation
3h30 de cuisson
Cher

Ingrédients pour 8 pers. :

Pour l'effiloché de bœuf :

- 1,5 kg de **bœuf à braiser** paré et coupé en gros morceaux (par exemple du paleron ou du gite)
- 1 **oignon** finement émincé
- 3 gousses d'**ail** finement hachées
- 300 ml de **vin rouge**
- 500 ml de **bouillon de bœuf**
- 700ml de **purée de tomates** (passata)
- 500 ml d'**eau**
- 3 feuilles de **laurier**
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive**
- **Sel**

Pour les pâtes :

- 800 g de **pappardelles** (longues pâtes plates en forme de ruban)
- 100 g de **pecorino** fraîchement râpé (ou de parmesan)
- Quelques tiges de **persil** effeuillées
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

N'hésitez pas à utiliser d'autres variétés de pâtes.
Pour d'autres recettes de pâtes, regardez en bas de page.