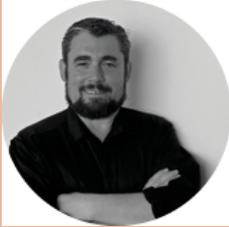


Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Aloyau

## Bolognaise de Bœuf Limousin gratinée sur petits pains grillés, citron jaune



Recette de Stéphane CARRADE  
Ha(a)ïtza (33-Pyla-sur-Mer)



### TEMPS

Préparation : 35 minutes

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 1h



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

#### Pour la brioche

- 5 g de levure de boulanger
- 190 g de farine
- 20 g de sucre semoule
- 4 g de sel fin
- 3 œufs entiers
- 150 g de beurre coupé

#### Pour la sauce bolognaise

- 2 gousses d'ail hachées
- 3 oignons
- 2 branches de céleri ciselées
- Huile d'olive
- 500 g de viande de Bœuf limousin hachée, à braiser
- 1 bouquet garni
- 4 feuilles de sauge
- 2 branches de romarin
- 10 tomates concassées
- Jus de viande
- 20 cl de vin blanc et eau
- Sel et poivre
- 40 g de comté râpé



### PRÉPARATION

1. Préparez la brioche : mélangez la levure, la farine, le sucre et le sel, incorporez les œufs un à un. Battez la préparation en ajoutant les morceaux de beurre au fur et à mesure. Transvasez dans une terrine, couvrez et laissez doubler de volume pendant 3 heures. Écrasez ensuite la pâte avec le poing, disposez-la dans des moules à brioche individuels. Laissez à nouveau pousser pendant 30 minutes.
2. Enfouez à 200 °C pendant 12 à 15 minutes.
3. Préparez la bolognaise : faites revenir l'ail, les oignons et le céleri dans une poêle avec l'huile d'olive. Saisissez la viande hachée, mélangez puis incorporez le reste des ingrédients. Salez et poivrez, laissez mijoter à feu doux pendant 30 à 35 min.
4. Coupez les brioches en deux, retirez un peu de mie au centre. Passez-les sous le gril quelques minutes. Farcissez de sauce bolognaise puis parsemez de comté. Faites gratiner quelques minutes sous le gril. Servez avec de la betterave Chioggia, des mini-carottes, des lamelles de champignons et des dés de céleri cru.