



# Côtes de bœuf braisées

## Ingrédients :

- 3 livres de côtes courtes de bœuf bien charnues
- 1/2 oignon
- 3 - 4 fines tranches de gingembre (environ 1 pouce)
- 5 gousses d'ail
- 2 parties blanches d'échalotes

### LIQUIDE DE CUISSON :

- 1/2 tasse de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sucre, à ajuster selon le goût
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1/4 de tasse de vin de riz de cuisine (ou de matsul/mirim ou mirin coréen)
- 1/2 poire asiatique moyenne râpée (environ 1/2 tasse)
- 1/2 petit oignon râpé
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame

### LÉGUMES :

- 10 onces de daikon coupé en gros morceaux (environ 1 pouce et demi de cubes)
- 3 - 4 champignons shiitake séchés, trempés et coupés en quatre
- 1 grosse carotte coupée en gros morceaux (environ 1 pouce de long)
- 2 parties vertes d'échalotes

### GARNITURES FACULTATIVES :

- 6 châtaignes fraîches pelées
- 4 à 6 dattes séchées/confites
- 10 noix de ginkgo ou 1 cuillère à soupe de pignons de pin

## Instructions :

1. Enlever l'excédent de graisse. Rincer les côtes et les laisser reposer dans de l'eau froide pendant environ 30 minutes pour éliminer l'excès de sang. Les égoutter.
2. Dans une grande casserole, porter à ébullition 5 tasses d'eau à feu vif avec l'oignon, le gingembre, l'ail et les parties blanches de l'échalote. Ajouter les travers de porc et porter à ébullition, à découvert, en écumant l'écume. Réduire le feu à moyennement élevé et laisser cuire pendant environ 10 minutes. Retirer les côtes dans une assiette, en réservant le bouillon.

3. Filtrez le bouillon et enlevez la graisse (la réfrigération du bouillon permettra à la graisse de se solidifier et de s'enlever plus facilement. Si vous avez de la place au congélateur, le processus sera plus rapide).
4. Mélanger tous les ingrédients du liquide de braisage, à l'exception de l'huile de sésame. Remettre les côtes dans la marmite. Verser le liquide de braisage sur la viande et remuer (vous pouvez préparer les côtes jusqu'à ce stade la veille et terminer le braisage au moment de servir).
5. Pendant ce temps, préparez les légumes et la garniture facultative.
6. Ajouter 2,5 tasses du bouillon réservé aux côtes. Couvrir et porter à ébullition à feu moyen. Poursuivre l'ébullition pendant 20 à 30 minutes, selon l'épaisseur des côtes. Incorporer le radis, les champignons et les carottes. Poursuivre l'ébullition, à couvert, pendant environ 20 minutes.
7. Incorporer les ingrédients facultatifs de la garniture. Poursuivre l'ébullition, à découvert cette fois, pendant 10 minutes supplémentaires, ou jusqu'à ce que la sauce soit plus épaisse et que la viande soit tendre mais ne se défasse pas. Ajouter les parties vertes des échalotes et l'huile de sésame et remuer délicatement avant d'éteindre le feu.

### **Notes**

Pendant le braisage, ajustez le niveau de chaleur et le temps de cuisson en fonction de la tendreté de vos côtes et de la quantité de sauce que vous souhaitez obtenir. Pour une viande plus tendre et une sauce plus abondante, utilisez un feu moyennement doux et un temps de cuisson plus long. De même, vous pouvez augmenter le feu à moyen pour réduire la sauce plus rapidement. Par ailleurs, le fait de laisser la casserole à découvert pendant les 10 dernières minutes donne aux côtes un bel aspect brillant.

Source : Traduction libre de <https://www.koreanbapsang.com/galbijjim-korean-braised-beef-short/>