

# Le Stifado de Boeuf au BBQ



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

4 h

TEMPS TOTAL

4 h 30 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Grecque



## INGRÉDIENTS

- 1,5 Kg de boeuf à braiser
- 3 grosses tomates
- 5 c. à soupe huile d'olive
- 2 c. à soupe concentré de tomate
- 1/2 litre d'eau
- 1/2 kg jeunes oignons ou oignons grelots
- 3 gousses d'ail
- 30 cl vin rouge sec
- 10 cl cognac
- 1/2 c. à café muscade
- 5 clous de girofle
- 2 bâtons de cannelle
- 2 feuilles de laurier
- 1 le jus d'un citron + zestes ou 10 cl de vinaigre de vin rouge
- sel et poivre

## INSTRUCTIONS

1. Allumez le BBQ pour une cuisson indirecte
2. Salez et poivrez la viande et grillez la viande de chaque côté pour la colorer
3. Huilez les oignons et grillez les aussi quelques instants pour les colorer
4. Placez une casserole en fonte sur la grille du BBQ avec 2 c. à soupe d'huile d'olive et placez les oignons et les 3 gousses d'ail dedans. Faites cuire 5 minutes.

5. Déglacez avec le cognac et ajoutez le vin rouge, le concentré de tomates, la noix de muscade, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, 5 c.à soupe d'huile d'olive, le zeste et le jus de citron (ou le vinaigre), les 2 feuilles de laurier. Salez et poivrez et couvrez avec l'eau.
6. Placez la casserole dans la zone indirecte de votre BBQ. Fermez le couvercle et fermez le BBQ. Réglez la température du BBQ aux alentours des 180°C et laissez braiser pendant 2 à 4 heures.
7. Vérifiez de temps en temps que la sauce réduit mais ne s'évapore pas totalement.
8. Lorsque la viande se défait sans effort, vous pouvez servir votre Stifado avec des pâtes grecques, des pommes de terre, du riz ou des frites.



#### MOTS CLÉS

boeuf, grec, stifado