

PEPOSO (spécialité toscane)



© Radio France / François-Régis Gaudry
Une recette de Paolo Burde du restaurant "Da Burde" Florence.

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg. de bœuf dans le muscle (gîte ou tendron)
 - 3 gousses d'ail
 - 1 cuillère de poivre noir en grains
- 3 cuillères d'huile d'olive, de préférence, de Toscane
 - ½ bouteille de vin rouge avec du corps
 - Sel

1. Faites légèrement chauffer l'huile à petit feu pendant 2 minutes avec les trois gousses d'ail épluchées et écrasées grossièrement, de façon que leur parfum soit plus intense.
2. Dans une cocotte (préférable si en terre cuite), déposez la viande coupée en gros morceaux, le poivre, une bonne pincée de sel, l'huile et l'ail.
3. Couvrir avec le vin rouge et mettre au four préalablement chauffé à 120/130° pendant 3-4 heures.
4. En fin de cuisson, la viande doit être très fondante et la sauce bien épaisse et onctueuse.