

Ragù alla bolognese al coltello

🍴 8 portions · ⌚ prep. 1h · 🕒 cuisson 4h

🥛 lait 🌾 céleri

Version artisanale du ragù bolonais, où le bœuf est coupé au couteau en très petits dés plutôt que haché. Texture beaucoup plus charnue, Maillard plus profonde, mijotage plus long. Servi dans les meilleures trattorias de Bologne (Trattoria di via Serra, Bertozzi). Inspirée de la philosophie *al coltello* défendue par Bottura, sans aller jusqu'aux cuts (langue, queue, moelle) et aux 72 h de l'Osteria Francescana.

italienne

INGRÉDIENTS

□ joue de boeuf	300 g	□ pulpe de tomate	200 g
□ paleron	200 g	□ sel fin	1 càs
□ plate de cote, <i>ou cartella</i>	200 g	□ poivre noir moulu	
□ pancetta	150 g	□ lait entier	300 ml
□ Soffritto	450 g	□ bouillon de viande	700 ml
□ vin rouge corse, <i>Sangiovese ou Lambrusco sec — un rouge plus structuré que le blanc, qui équilibre la charge viandeuse</i>	200 ml	□ tagliatelle fraîches au jaune, pâtes aux œufs épaisses	
□ concentré de tomate	40 g	□ parmigiano reggiano rape	

PRÉPARATION

— Préparation de la viande —

1. Choisir un muscle entier : *joue de boeuf*, *paleron* et *plate de cote* — éviter la viande déjà hachée. Le mélange de coupes donne profondeur (joue, gélatineuse) et structure (paleron, plate de côte).
2. **Parer** : retirer aponévroses dures et excès de gras externe. Garder le gras intramusculaire — c'est lui qui donne le moelleux.
3. **Couper au couteau** : 1. Détailler en tranches de 5 mm 2. Recouper en bâtonnets de 5 mm 3. Recouper en dés de **3 à 4 mm**
4. Bien aiguiser le *couteau de chef* avant — un couteau émoussé écrase la viande et fait sortir le jus. Travailler par petites portions, garder la viande au frais.
5. Détailler aussi *pancetta* en petits dés de 2-3 mm (au couteau également, jamais hachée).

— Soffritto et pancetta —

6. Préparer *Soffritto*.

7. Dans une *cocotte en fonte* épaisse, faire fondre la pancetta à feu doux pour qu'elle rende sa graisse, environ *10 minutes*.
8. Ajouter le soffritto et poursuivre *5 minutes* pour parfumer dans la graisse de pancetta.

— Saisie de la viande —

9. Transférer le soffritto-pancetta dans un bol, garder la graisse au fond de la cocotte. Monter à feu ***vif***.
10. ***Saisir la viande en plusieurs fournées*** (jamais tout d'un coup — la cocotte chargée ne saisirait plus). Pour chaque fournée :
 1. Étaler les dés en une seule couche
 2. Ne pas remuer pendant 2-3 minutes — laisser la Maillard s'installer sur une face
 3. Retourner, dorer l'autre face 2-3 minutes
 4. Réserver dans le bol, recommencer
2. Les dés doivent être ***brun foncé sur les faces, encore rosés à l'intérieur*** — la cuisson finale se fera au mijotage.

***Pourquoi au couteau** : un haché industriel a des grains irréguliers qui s'agglutinent en pâte à la cuisson. Les dés nets gardent leur identité, présentent des faces planes pour une Maillard maximale, et donnent au ragù sa texture charnue caractéristique des trattorias bolonaises.*

— Déglçage et tomate —

13. Tout remettre dans la cocotte (viande, soffritto, pancetta). Déglacer avec *vin rouge corse* et laisser évaporer complètement, *5 minutes*.
14. Pousser le contenu sur les côtés, déposer *concentre de tomate* au centre et ***torréfier 1 à 2 minutes*** dans la graisse chaude jusqu'à coloration foncée et odeur grillée. Mélanger.
15. Ajouter *pulpe de tomate*, saler avec *sel fin* et poivrer généreusement avec *poivre noir moulu*.

— Lait et mijotage long —

16. Ajouter *lait entier* et laisser réduire à feu doux *20 minutes* jusqu'à absorption quasi complète.
17. Mouiller à hauteur avec *bouillon de viande* et laisser mijoter à très petit feu, à couvert partiel, pendant *4 heures **minimum*** (jusqu'à 5 h). Les dés de bœuf, plus gros qu'un haché, demandent un mijotage prolongé pour devenir fondants.
18. Remuer toutes les 30 minutes, ajouter du bouillon si le ragù s'assèche. Le résultat doit être ***nappant et brun foncé***, les dés de viande encore identifiables mais cédant sous la cuillère.

***Comment savoir que c'est prêt** : prendre un dé entre deux doigts, il doit se défaire à la pression sans effort. Si résistant, prolonger 30 minutes et retester.*

— Service —

19. Servir sur *tagliatelle fraîches au jaune*, avec *parmigiano reggiano rape*.
Le ragù al coltello est exceptionnel sur :
20. • **Tagliatelle** (canonique) - **Pappardelle** large, qui supportent la mâche - **Lasagne verte** (substituer au ragù haché classique pour une version trattoria)

Conservation : meilleur préparé la veille. Se garde 4 jours au réfrigérateur, plusieurs mois au congélateur. La texture tient encore mieux que le ragù haché à la décongélation.

Variante mixte : remplacer 1/3 de la viande coupée au couteau par du bœuf haché gros — donne un compromis texture charnue + liant naturel. Pratique pour ceux qui trouvent le 100 % al coltello trop morcelé en bouche.

Pourquoi le vin rouge ici : le ragù codifié 1982 prescrit du vin blanc, mais la tradition al coltello utilise plus souvent un rouge (Sangiovese romagnol, Lambrusco sec, ou un simple table italien). La structure tannique du rouge équilibre mieux la masse viandeuse des dés. Le blanc reste correct, juste plus délicat.

traditionnel