

Ragù de Bottura

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 2h

🌾 gluten 🌿 céleri

La recette de ragù bolonais de Massimo Bottura, publiée d'abord dans le Wall Street Journal en 2013 puis enseignée dans sa MasterClass en 2019. Version accessible aux cuisines domestiques, inspirée de la recette de la grand-mère (nonna) du chef et intermédiaire entre les versions familiales courtes et la version 72 h de l'Osteria Francescana. Deux règles fortes : pas de tomate (Bottura l'exclut pour ne pas heurter les saveurs) et viande en gros morceaux, jamais hachée. Veau, bœuf, moelle osseuse, sangiovese.

italienne / Émilie-Romagne

INGRÉDIENTS

□ Soffritto	450 g	□ vin rouge Sangiovese, environ 1/2 verre	
□ huile d olive vierge extra	2 càs	100 ml	
□ moelle osseuse, déjà retirée de l'os, en petits morceaux	100 g	□ feuilles de laurier	2
□ pancetta hachée	100 g	□ romarin, branche	1
□ saucisse italienne, facultatif — la femme de Bottura, Lara, en met ; sa mère non	50 g	□ bouillon, légumes, poulet ou bœuf au choix	700 ml
□ veau, joue, langue ou jarret de préférence	150 g	□ sel fin	
□ bœuf, cuts gélatineux, queue de bœuf incluse si possible	150 g	□ poivre noir moulu	
□ farine	20 g	□ tagliatelle fraîches au jaune, 80 g par personne	
□ huile d olive vierge extra	2 càs	□ parmigiano reggiano rape	

PRÉPARATION

— Brunoise pour le soffritto —

1. Préparer la brunoise comme dans *Soffritto* (oignon blanc, carotte, céleri en cubes très fins), **mais ne pas la cuire encore** — la cuisson se fait ici sur lit de moelle et avec un ordre d'ajout spécifique.

***Pourquoi la brunoise parfaite** : Bottura insiste — des cubes irréguliers cuisent de manière inégale et donnent une texture grumeleuse. La régularité est un acte de respect envers les légumes et la sauce.*

— Soffritto sur lit de moelle —

2. Dans une cocotte à fond épais, mettre huile d olive vierge extra et moelle osseuse **directement au fond**, à feu **très doux**. Laisser la moelle fondre doucement et parfumer l'huile, 5 minutes.

3. Ajouter les ****carottes en premier**** (elles sont les plus dures) et les faire suer à feu très doux *8 minutes*.
4. Quand les carottes sont mi-cuites et tendres, ajouter les ****oignons****, poursuivre *8 minutes* jusqu'à ce qu'ils se **glacent** (translucides, brillants, sans coloration).
5. Ajouter enfin le ****céleri**** et poursuivre *5 minutes*.

****L'ordre est essentiel**** : carottes → oignons → céleri. Mis ensemble, les légumes les plus tendres seraient trop cuits avant que les carottes ne soient prêtes. La moelle au fond **enlace** le soffritto (l'expression de Bottura) et installe la rondeur de fond. C'est la variante Bottura du soffritto classique de @./bases/Soffritto} (où les trois légumes sont sués ensemble à l'huile seule).

— Pancetta et saucisse —

6. Dans une poêle à part, faire suer *pancetta hachée* à feu moyen *5 minutes* jusqu'à ce qu'elle rende sa graisse et colore légèrement. L'ajouter au soffritto.
7. Retirer le boyau de *saucisse italienne* et émietter la chair. ****Éponger l'excès de gras au papier absorbant**** — truc Bottura : on garde le parfum sans alourdir.
8. Ajouter la saucisse au soffritto.

****Le moment-clé**** : selon Bottura, l'ajout de la saucisse au soffritto est **le** moment où l'on construit le ragù — c'est là qu'on donne le parfum à la base avant d'arriver à la viande. Mélanger délicatement et laisser embaumer *~{3}minutes*.

— Viandes —

9. Détailler en ****gros morceaux**** (pas hachés, pas même au couteau fin — on veut de la mâche) :
10. • *veau - boeuf*
11. Fariner les morceaux avec *farine* en les enrobant légèrement.
12. Dans la poêle libérée, faire colorer la viande dans *huile d'olive vierge extra* à feu ****vif****, par fournées pour ne pas surcharger. Les morceaux doivent être bruns sur toutes les faces, encore rosés à l'intérieur.
13. Déglacer avec *vin rouge Sangiovese* et laisser évaporer complètement.
14. Verser viande et sucs dans la cocotte avec le soffritto.

****La règle d'or de Bottura**** : ne jamais hacher la viande, garder de gros morceaux. Plus la pezzatura est grande, plus le ragù est savoureux. Le haché libère ses jus trop vite et donne une texture de pâte ; les morceaux gardent leur identité et concentrent les sucs.

— Aromatisation et mijotage —

15. Ajouter *feuilles de laurier* et *romarin*.

16. Mouiller avec *bouillon*, saler avec *sel finet* poivrer avec *poivre noir moulu*.
17. Laisser mijoter à feu ***très doux***, à couvert, pendant *2 heures*. Remuer de temps en temps, ajouter un peu de bouillon si le ragù s'assèche.
- *Service* —
18. Cuire *tagliatelle fraîches au jaune* ***al dente*** dans une grande casserole d'eau bouillante salée, puis finir la cuisson directement dans le ragù pendant 1 minute, pour que les pâtes s'imprègnent.
19. Servir aussitôt avec *parmigiano reggiano rape*.

***Conservation** : meilleur réchauffé le lendemain — la moelle s'intègre encore mieux à la sauce. 4 jours au réfrigérateur, plusieurs mois au congélateur.*

traditionnel