

BRAGIOLI MALTAIS

(6 personnes)

1 kg boeuf découpé en 12 tranches fines
2 oignons
1 carotte
5 tranches de pain de mie rassis ou panure
3 oeufs durs
6 tranches de bacon
1 bouquet de persil
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
sel, poivre
1 verre de vin rouge

Aplatissez les morceaux de boeuf avec un maillet de cuisine et étalez-les sur votre plan de travail. Émiettez le pain rassis.

Préparez la garniture en mélangeant le pain emietté ou la panure, le bacon haché, le persil et les épices (sauf le laurier qui sera utilisé plus tard).

Couvrez chaque tranche de boeuf avec une ou deux cuillères à soupe de cette garniture et déposez quelques rondelles d'oeuf dur.

Enroulez les tranches de boeuf dans le sens de la longueur (garniture à l'intérieur) et ficelez-les ou fixez-les avec des cure-dents en bois.

Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle et faites revenir les rouleaux de boeuf avec les feuilles de laurier. Transférez les paupiettes (bragioli) dans une marmite.

Dans la même huile, faites revenir les oignons et la carotte émincés. Versez le vin sur les oignons et déglacez la poêle, laissez mijoter puis versez cette sauce sur les bragioli dans la marmite.

Laissez cuire à feu très doux pendant 1 heure et ½.

Lorsque les bragioli sont prêts, ôtez la ficelle ou les cure-dents et servez avec la kaponata.