

RECETTE DE LA DAUBE DE GRAND MERE



INGREDIENTS

800g de bœuf à braiser (paleron, par exemple)
1kg de carottes
200g de lard de poitrine
2 oignons
2 gousses d'ail
2 c à s huile d'olive, sel et poivre
1 bouquet garni
50 cl de vin blanc sec (si vous préférez le rouge c'est possible ? du Bourgogne, tant qu'à faire !!!)

COMMENT FAIRE

Epluchez, hachez oignons et ail. Mettez l'huile à chauffer dans la cocotte. Déposez dans le fond le lard de poitrine, tout en le faisant revenir.

Ajoutez les oignons et l'ail, puis la viande coupée en gros dés, faites dorer pendant environ 5 mn. Retournez- la viande sur toutes les faces pour la saisir de partout.

Versez le vin, puis ajoutez le bouquet garni et le sel et faites bouillir pendant 5 mn à découvert

Couvrez et laissez mijoter pendant 2 bonnes heures. De temps en temps, remuez le tout.

Pendant ce temps, lavez et épluchez les carottes, puis coupez les en rondelles.

Après 2 h, ajoutez les carottes et laissez cuire encore 20 mn, le temps que les carottes soient fondantes.

Entreposez la cocotte au frais pendant 24 heures. Réchauffez 30 mn et servez la viande avec jus et carottes