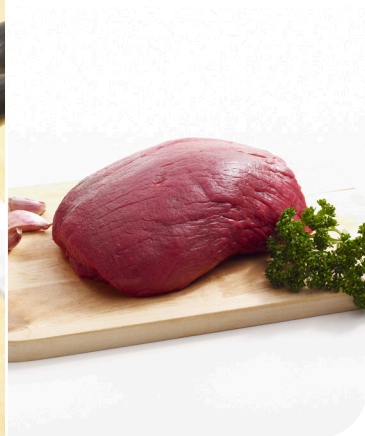
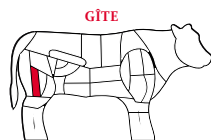


+

Daube de bœuf aux carottes



Préparation : 20 min.
Cuisson : 2 heures



Ingrédients pour 4 personnes

- 800g de gîte
- 50g de saindoux
- 400 g d'oignons
- 5 dl de fond de sauce
- 4 pincées de sel
- 1 pincée de poivre

Marinade

- 1/2 l de vin rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes
- 50g céleri
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- Persil plat

Préparation

- 1 • Nettoyer et laver les légumes.
• Couper les légumes en cubes et mélanger tous les ingrédients de la marinade.
• Couper la viande en cubes de ± 30 g.
• Faire mariner pendant une nuit.
- 2 • Retirer la viande de la marinade et faire éponger sur un papier essuie-tout.
• Faire ébouillanter la marinade à part et retirer soigneusement la mousse à la surface.
• Chauffer le saindoux et colorer la viande à feu vif.
• Assaisonner de sel et de poivre.
• Ajouter les légumes de la marinade, le concentré de tomates et continuer à saisir le tout.
• Déglicer avec la marinade et laisser réduire à moitié.
• Mouiller avec le fond de sauce et faire braiser à couvert au four à 150°C pendant 1h30.
• Retirer la viande de la sauce et réserver au chaud dans un plat avec un couvercle pour éviter le dessèchement.
• Passer la sauce et ajouter les carottes coupées en rondelles.
• Laisser cuire jusqu'à ce que les carottes soient cuites.
• Réchauffer la viande dans la sauce, garnir avec quelques pluches de thym frais et servir aussitôt.