

Daube de boeuf

CUISIMAGES

Réf :
3005

Type :
Boeuf

Préparation :
15 min
Repos: 1 nuit

Cuisson :
1H30

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de bœuf (paleron)
- 1,5 kg de carottes
- 1 oignon
- 3 échalotes
- 1 l de vin rouge
- thym et laurier
- 4 clous de girofle
- 10 grains de poivre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de fond de boeuf
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Coupez le bœuf en gros cubes et entreposez les dans un plat creux.
Ajoutez un oignon piqué de clous de girofles, du thym, du laurier et des grains de poivre.



Recouvrez de vin rouge et un peu d'eau.
Couvrez et laissez mariner une nuit dans le réfrigérateur.
Filtrez la préparation.



Faites dorer le bœuf dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



Retirez la viande et le jus.

Dans le même récipient, versez le reste d'huile.

Faites suer l'échalote finement ciselée sur feu modéré.

Ajoutez la farine et mélangez.



Ajoutez ensuite 1 louche de vin de marinade.

Délayez le fond de bœuf dans cette préparation.

Remettez la viande et son jus puis arrosez du reste de marinade. Laissez mijoter à couvert sur feu doux.

Pelez les carottes et coupez les en rondelles.

Ajoutez les dans la préparation, mélangez et laissez cuire à couvert pendant 1 H.

Servez chaud.



Conseils Variante Vin

Ajoutez des ingrédients à la marinade : carottes, herbes de Provence...

Faugères