

Daube à la provençale



Pour 4 personnes :

- 1 kg de boeuf à braiser
- 300 g de pâtes type torti
- 50 cl de vin rouge
- 8 grains de poivre
- 1 oignon
- 1 carotte
- 3 gousses d'ail
- 550 g de tomates pelées en boîte
- le zeste d'une orange
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 1 c. à soupe de farine
- Poivre et sel
- 4 c. à soupe d'huile d'olive

La veille, coupez la viande en cubes. Pelez et émincez l'oignon et la carotte. Pelez et dégermez l'ail. Placez-les dans un plat avec le poivre, le bouquet garni, le zeste d'orange, 2 c. à soupe d'huile et le vin. Mélangez, couvrez de film alimentaire et réservez au frais.

Le lendemain, portez 15 cl d'eau à ébullition, diluez le cube de bouillon dedans. Egouttez la viande, puis faites-la revenir dans une cocotte huilée. Saupoudrez la farine, mélangez pendant 5 min.

Ajoutez dans la cocotte les tomates concassées, toute la marinade et le bouillon. Couvrez. Laissez mijoter au minimum 3 heures à feu très doux en remuant de temps en temps.

Faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur le paquet. Retirez le bouquet garni et le zeste d'orange de la cocotte. Servez aussitôt avec les pâtes.