

Estouffade provençale



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,2 kg de bœuf pour bourguignon (gîte, macreuse ou joue)
- 1/2 boîte de tomates pelées
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1/2 l de vin blanc sec
- 2 c. à soupe de farine
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- 24 olives vertes dénoyautées
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni, sel, poivre,
- 900 g de pommes de terre

Découper la viande en cubes de 50 g environ. Hacher les oignons et l'ail.

Dans la cocotte, mettre l'huile et le beurre. Quand le mélange est chaud, mettre les morceaux de viande, les faire colorer, ajouter l'oignon et laisser dorer.

Ajouter le concentré de tomates, saupoudrer la farine en remuant bien. Mouiller avec le vin blanc, et mettre la 1/2 boîte de tomates pelées avec son jus. Mettre l'ail, le bouquet garni et les olives.

Assaisonner. Déposer dans le panier vapeur des pommes de terre coupées en 2. Fermer la cocotte minute et dès que la vapeur s'échappe, laisser cuire 35 min en baissant le feu.