

BOEUF EN DAUBE

Pour 6 Personnes

1,5kg de paleron coupé en cubes, 200g de lardons fumés, 5 carottes, 3 oignons, 2 gousses d'ail, 1 boîte de tomates concassées, 20g beurre, 1,5l de vin rouge (côte du Rhône) 2càs d'huile, 1càs de concentré de tomates, bouquet garni, farine, sel poivre

Peler et émincer les oignons et l'ail, éplucher les carottes et couper-les en rondelles, faire chauffer le vin rouge et flambez, faites chauffer le beurre et l'huile dans la cocotte et faire revenir les morceaux de viande en les retournant de tous les côtés, saupoudrer de farine et bien mélanger, ajouter les lardons+ail émincé+oignons émincés+carotte, laisser les dorer en remuant à la cuillère en bois, verser le vin rouge, incorporer les dés de tomates+concentré+bouquet garni, saler et poivrer, laisser cuire 2h45mn à feu doux.

