



Daube de boeuf tradition

Ingrédients

- 1,5 de viande de boeuf à daube (jarret, paleron,...)
- 1 bouteille de vin rouge de Madiran
- 1 oignon
- 4 carottes
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- sel poivre ou piment d'espelette
- 1 cuillère de concentré de tomate
- quelques pincées de farine
- 2 carrés de chocolat noir

Préparation :

- Préparer la marinade avec les carottes coupées en rondelles, les oignons émincés, le bouquet garni et le vin de Madiran. Ajouter les morceaux de viande et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

- Le lendemain, réserver la marinade et faire rissoler la viande. Ajouter le concentré de tomates et la farine.

- Après coloration de la viande, rajouter la marinade et le bouquet garni. Laisser cuire pendant trois heures à feu très doux

- En fin de cuisson, rajouter les deux carrés de chocolat noir pour lier et adoucir la sauce