



Daube de boeuf de ma grand-mère

✂ Préparation **20 mn** | 🍳 Cuisson **1 h** | ⌚ Repos **3 h** | ⌚ Temps Total **4 h 20 mn** |



Daube de boeuf de ma grand-mère

Ingrédients / pour 6 personnes

1 kg de viande boeuf (le mieux étant le paleron ou la tendre de tranche car avec de la viande trop maigre, ce sera trop sec)

1,5 kg de carottes

1 l de vin rouge

4 ou 5 échalotes

1 oignon

1 bouquet garni (laurier, thym)

4 clous de girofle

quelques grains de poivre

2 cubes de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de farine

Préparation Daube de boeuf de ma grand-mère



1

Le matin de bonne heure (ou mieux, la veille si possible), détailler la viande en gros cubes de 2cm de côté environ. Couper l'oignon en 2 et y planter les clous de girofles. Placer le tout dans un grand saladier avec le bouquet garni et les grains de poivre. Recouvrir avec le vin rouge. Ajouter de l'eau pour que toute la viande soit recouverte si besoin. Laisser ainsi au moins 3 heures.



2

Emincer les échalotes finement. Egoutter la viande, la mettre dans un autre récipient. L'éponger grossièrement avec du papier absorbant.



Daube de boeuf de ma grand-mère : Etape 3 3

Dans une cocotte en fonte à fond épais, faire revenir les cubes de boeuf dans un peu d'huile. Ils vont rendre pas mal de liquide.

Attendre quelques minutes puis avec une écumoire, retirer la viande et récupérer le vin perdu dans la cocotte par la viande et

l'ajouter à celui de la marinade. Remettre 2 cuillères à soupe d'huile dans la cocotte et la viande. Faire cuire les morceaux de tous les côtés, saler et poivrer. Retirer de nouveau les cubes de boeuf, réserver.



4
Ajouter une cuillère d'huile puis les échalotes dans la cocotte. Les faire rissoler jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides puis saupoudrer avec la farine (cela s'appelle "singer"). Faire cuire ("torréfier") ainsi quelques minutes.



5
Mouiller ensuite avec le vin de la marinade en prenant soin de le passer à travers un chinois. Ajouter les cubes de bouillon. Remettez ensuite la viande dans la cocotte.

Pour finir



Peler et couper les carottes en fines rondelles. Les ajouter dans la cocotte. Laisser ainsi mijoter à feu moyen et à couvert au moins une heure.