

DAUBE AU VIN BLANC

Nombre de personnes :

5 personnes

Temps de cuisson :

3 à 4H00

Ingrédients

- 800 à 900g de daube
- 1/2 litre de vin blanc sec
- 1 verre à liqueur de Cognac
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni –
- 1 petite boîte sauce tomate
- Quelques carottes et pomme de terre –
- 2 à 3 oignons

Etapas de la recette

La veille préparez une marinade avec le vin blanc sec, 1 verre à liqueur de Cognac, 2 cuillerées d'huile, du thym, laurier, poivre, 2 gousses d'ail. Mettez la viande dans cette préparation et laissez mariner toute une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, égouttez la viande et faites-la revenir dans une cocotte avec du beurre et quelques oignons. Quand celle-ci est bien dorée, versez dessus la marinade et mélangez avec la sauce tomate.

Salez. Laissez mijoter 2 heures. Puis ajoutez dans la cocotte les carottes et pomme de terre épluchées. Laissez mijoter de nouveau.

La daube devant être cuite en tout au bout de 3 à 4 heures.

Le conseil de votre boucher

20 mn avant la fin de la cuisson vous pouvez saupoudrer de chapelure et faire gratiner.

Partager sur

FACEBOOK