



Daube provençale

En souvenir de ma grand-mère et en hommage à ma mère

Ingrédients pour 10 personnes :

- 2 joues de boeuf ou 1kg de viande à bourguignon
- 200 grs de poitrine de porc salée non fumée
- 2 oignons blancs - 1 botte de carottes
- 1 Cs de concentré de tomates
- 1 boîte de champignons de paris émincés (400grs)
- Cèpes secs (optionnel)
- 3 gousses d'ail - 50 cl de vin rouge
- 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier
- 1 litre de bouillon de boeuf
- 2 Cs de cognac - Olives noires - Sel, Poivre
- Huile d'olive, Beurre - 30 Grs de chocolat noir

Préparation :

- 1 - Découper la viande en morceaux et la faire dorer dans une grande sauteuse avec l'huile et le beurre. Quand elle commence à colorer, la réserver et faire revenir la poitrine découpée en petits morceaux et les oignons émincés dans la même sauteuse sans ajouter de matière grasse.
- 2 - Quand les oignons et la poitrine colorent, ajouter les champignons, la viande et la tomate.
- 3 - Déglacer avec le cognac et flamber immédiatement.
- 4 - Mouiller avec le vin, ajouter l'ail écrasé, le thym, le laurier, les olives et assaisonner à votre convenance.
- 5 - Laisser cuire 30mn à feu moyen et ajouter le bouillon de boeuf. Pendant ce temps, épluchez les carottes et les cuire 15 minutes dans une eau salée et bouillante puis les égoutter.
- 6 - Cuire encore 2 heures à feu très doux (Mijoter) et laisser refroidir à température ambiante. Refroidir le plat une nuit au réfrigérateur et faire mijoter encore 4 heures avant de servir.
- 7 - Juste avant le service, ajouter les carottes et le chocolat, attendre 5min pour qu'il fonde et bien mélanger pour donner du liant à la sauce.

