



MA DAUBE

pour 4 à 5 personnes :

1kg bourguignon - 2 oignons (pas trop gros) - 3 morceaux de pelures d'1 orange - 1 bâton de cannelle - 1 bouteille de vin rouge tanique - 1 gousse d'ail - 2 feuilles de laurier - 1 petite poignée de persil plat - 1 grosse carotte - 1 càs farine - 1 càc thym séché - sel - poivre - 4 fèves de chocolat noir Guanaja (ou autre) -

Faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte les oignons pelés et émincés. Les saler (pour ne pas les brûler). Ajouter la viande et la faire dorer. Mélanger. Saupoudrer de la cuillère de farine. Remuer. Verser le vin. Ajouter les pelures de l'orange, le sel, le poivre, le laurier, la cannelle, le persil et le thym. Remuer. Eplucher la carotte, la couper en rondelles. L'ajouter dans la casserole. Couvrir. Porter à ébullition. Baisser à feu doux et laisser, à couvert, mijoter 5 heures, voire +. En fin de cuisson, ajouter le chocolat.

*** personnellement, je commence sur le gaz puis sur la plaque électrique en commençant sur la position 3 puis sur 1.**

**** meilleure à réchauffer le lendemain.**

***** servir accompagnée d'un pressé de pommes de terre lié à l'huile d'olive et de crème liquide.**