

## RECETTE DE CUISINE DES GONES

### DAUBE DE PALERON DE BOEUF AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS



Nombre de personnes 4  
Temps de préparation 15 min  
Temps de cuisson 2h

#### Ingrédients :

800 g de paleron de bœuf coupé en cubes de 3 cm  
200 g d'olives vertes et noires dénoyautées  
2 citrons confits au sel  
1 branche de céleri  
1 oignon  
4 gousses d'ail  
50 ml de cognac (option)  
1 CS de concentré de tomates  
1 l de bouillon de bœuf  
2 CS d'huile d'olive  
1 branche de thym  
1 branche de romarin  
10 grains de poivre noir  
Fleur de sel

#### Recette :

Préchauffer le four à 200°C (convection naturelle).  
Éplucher l'oignon et l'ail.  
Hacher l'oignon.  
Couper le céleri en lamelles et les citrons en quatre dans le sens de la hauteur.  
Dans une cocotte, faire dorer la viande dans l'huile d'olive puis dégraisser.  
Ajouter le cognac puis laisser réduire 1 minute.  
Ajouter le concentré de tomates puis mélanger.  
Ajouter les oignons, l'ail, les citrons, les olives égouttées,  
le thym, le romarin, les grains de poivre et saler.  
Verser le bouillon de bœuf, porter à ébullition et couvrir.  
Placer la cocotte dans le four et cuire 2h.  
Servir la daube avec une purée de panais.

***Bon Appétit***