

DAUBE DE BŒUF AUX OLIVES

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg de paleron
- 100 g de lardons
- 250 g d'olives noires
- 12 petits oignons
- 30 cl de vin rouge
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni

Recette:

- Pelez les échalotes, l'ail et les oignons.
- Pelez et coupez en rondelles les carottes.
- Dénoyautez les olives.
- Mettez les lardons dans une cocotte à feu doux.
- Laissez-les fondre sans les faire rissoler.
- Retirez-les.
- Mettez à la place la viande coupée en morceaux et faites colorer doucement ces morceaux en remuant.
- Ajoutez les carottes et les oignons, remuez, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes.
- Ajoutez l'ail, le bouquet garni et les lardons.
- Mouillez avec le vin, couvrez et laissez mijoter 1 heure 30.
- Ajoutez les olives et poursuivez la cuisson encore 40 minutes.
- Retirez le bouquet garni et servez accompagné de pâtes fraîches.

Source : www.routard.com/

Bon Appétit

