

Bœuf en daube

Préparation et cuisson: env. 1 heure
Cuisson: env. 4 heures

800 g de ragoût de bœuf,
p. ex. épaule, palette

Court-bouillon

40 g de bolets séchés, trempés
dans 2½ dl d'eau

égoutter, réserver. Passer le liquide au filtre
à café dans un gobelet mesureur

1 dl de cognac

3 échalotes, hachées

1 gousse d'ail, pressée

6 baies de genévrier

2 feuilles de laurier

1 brin de romarin

1 brin de thym

1 c. à soupe de grains de poivre, écrasés

mélanger le tout dans une casserole avec
les bolets et le liquide, porter à ébullition,
baisser le feu, cuire env. 40 min à feu doux
et à couvert, passer au tamis (donne
env. 1 dl de court-bouillon), réserver

beurre à rôtir

chauffer fortement dans une cocotte. Par
portions, saisir la viande, la retirer. Eponger
la graisse avec du papier absorbant

2 dl de vin rouge

ajouter avec le court-bouillon, porter à
ébullition, remettre la viande, baisser le feu,
laisser mijoter env. 4 heures à feu doux et
à couvert

1 c. à café de sel

poivre du moulin

assaisonner

quelques feuilles de laurier

pour le décor

Suggestion

Cuisson du ragoût au four: après avoir saisi la viande, cuire à couvert dans
la moitié inférieure du four préchauffé à 120 °C. Le temps de cuisson reste
inchangé.

Idéal avec: purée de pommes de terre.

