

# ***DAUBE PROVENCALE DE BOEUF***

**Pour 8 personnes**

## **Ingédients**

- 2 kg de bœuf à bourguignon coupé en dés de 2x2 environ
- 200 gr de poitrine salée, coupée en dés
- 2 oignons pelés, émincés
- 3 càs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail pressées
- 4 bouillons cubes de bœuf
- 6 carottes pelées, coupées en rondelles
- Poivre du moulin

## **Marinade**

- 1,5 litre de vin rouge de Provence
- 1 bouquet garni (2 feuilles de laurier, 2 branches de thym, 1 branche de romarin, un peu de persil frais)
- 1 oignon pelé, piqué de 10 clous de girofle
- 10 cl de Grand-Marnier (ou Cognac + écorce séchée d'orange non traitée)
- 1 càs d'huile d'olive

## **Préparation**

Au moins 48h avant, dans un grand récipient, faire mariner le bœuf avec tous les ingrédients de la marinade.

Le jour J (ou J-1), il faut compter 5 heures de cuisson minimum. Une 2<sup>o</sup> cuisson est d'ailleurs conseillée.

Le mieux est de préparer la veille et de réchauffer le lendemain.

Égoutter la viande dans une passoire en gardant bien le vin de la marinade. Dans une étamine, mettre l'oignon piqué de clous de girofle et le bouquet garni. Refermer avec de la ficelle à rôti.

Dans une cocotte en fonte, faire chauffer les 3 càs d'huile d'olive. Faire revenir les deux oignons émincés. Quand ils commencent à dorer, ajouter les carottes, l'ail et la poitrine salée. Bien mélanger et laisser revenir jusqu'à ce que les carottes soient tendres.

Ajouter les dés de bœuf. Bien mélanger et laisser revenir à feu moyen environ 20 minutes.

Verser la marinade filtrée et l'étamine. Ajouter les bouillons cubes. Faire cuire jusqu'à ce que le liquide frémisse. Baisser le feu et couvrir.

Laisser cuire à feu doux au minimum 5 heures en vérifiant la cuisson. Le liquide doit réduire au moins de moitié.

Servir chaud avec des pâtes ou de la polenta.