

Daube de bœuf

Recette concoctée par Bernard RAMOUNEDA,
Chef au **Restaurant Le Florida** à Castéra Verduzan.

INGREDIENTS

- 3 kg de bœuf (paleron ou jarret)
- 3 oignons
- 4 carottes
- 1 tête d'ail
- 4 échalotes
- 1 bouquet garni
- 1 pied de veau
- 1 pied de porc
- 1 couenne de porc
- 6 carrés de sucre
- 50 g de farine
- Graisse de canard ou huile
- 6 litres de vin rouge
- Talon de jambon

PREPARATION

- Mettre la viande dans un récipient avec ail, oignons, carottes, bouquet garni, poivre en grains, verser le vin rouge, un peu d'huile et laisser mariner une journée.
- Faire revenir les morceaux dans la graisse de canard, saler et poivrer.
- Hacher finement les oignons, carottes, échalotes, ail de la marinade.
- Fariner les légumes, bien remuer, les ajouter à la viande avec le vin rouge, sucre, pied de veau, pied de porc, couenne et bouquet garni.
- Laisser cuire le tout à petit bouillonnement pendant 4 ou 5 heures suivant la grosseur des morceaux et couvrir.
- Couper l'épaule en petits morceaux.
- Rectifier l'assaisonnement.