

La réalisation d'un bœuf en daube sans vin est tout à fait possible, de plus les saveurs sont relevées et mises en valeur par les nombreux accompagnements. C'est un repas gastronomique qui plaira à tous les convives que ce soit pour un dîner dominical ou festif. Cette recette s'accompagne aisément avec du riz blanc, des pommes de terres vapeur ou encore des pâtes.

BŒUF EN DAUBE SANS VIN

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h 30

Ingrédients :

- 1kg de collier de bœuf
- 700 g de pulpe de tomates
- 3 oignons
- 300 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de farine
- 1 bouillon de légumes
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de basilic
- eau
- sel
- poivre

La recette de Muriel :

- 1/ Dans une casserole, faire revenir le bœuf dans l'huile d'olive.
- 2/ Ajouter la farine pour enrober toutes les faces de la viande puis l'enlever.
- 3/ Ajouter les carottes coupées en rondelle, les oignons pelés et émincés. Faire suer l'ensemble pendant 10 minutes.
- 4/ Ajouter la viande, le clou de girofle, l'ail bien écrasé, les tomates, le bouillon de légumes, la feuille de laurier et la pincée de basilic.
- 5/ Bien mélanger l'ensemble et laisser cuire le tout pendant 60 minutes.
- 6/ Assaisonner selon le goût (sel et poivre) puis servir bien chaud.

Muriel vous souhaite un bon appétit !