

Daube de Chantal

Ingrédients :

- 2 kg de taureau en morceaux ou du bœuf à défaut
- 1l de bon vin rouge
- 2 ou 3 carottes
- 4 clous de girofle
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- Thym, laurier, romarin
- Sel et poivre
- un peu de vinaigre
- 2 c.à.s. de concentré de tomate
- 1 à 2 c.à.s. de farine
- Huile d'olive
- 1 sachet de cèpes séchés

Faire mariner la viande dans le vin ; il faut que celle-ci soit recouverte de vin. Ajouter les carottes en rondelles, les clous de girofle, les herbes de Provence, l'oignon émincé, l'ail haché et une giclée de vinaigre. Laisser mariner toute la nuit.

Le lendemain, égoutter et passer le jus que l'on réserve. Faire revenir la viande avec les carottes dans l'huile d'olive ; ajouter le concentré de tomate puis la farine et mouiller avec la marinade.(ajouter de la farine jusqu'à ce que la sauce soit consistante).

Faire tremper les cèpes secs dans de l'eau tiède. Lorsqu'ils sont propres et gonflés, les incorporer dans la daube.

Faire cuire 2 heures à petit feu.

Accord met et vin :

Comme pour tous les plats en sauce au vin, on prend souvent le vin de la marinade pour accompagner le plat mais cela requiert un budget ! La daube

s'accommodera à merveille d'un Saint-Emilion, d'un Pauillac ou encore d'un vin du Gard soutenu surtout si la daube est au taureau.