

Daube de paleron au vin rouge et jambon de pays

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 2 h 30

Ingrédients pour 6 personnes :

- | | |
|--|----------------------------------|
| ✓ 1.5 kg de paleron coupé en gros morceaux | ✓ 1 L de fond de veau |
| ✓ 1 kg de carottes | ✓ 1 bouquet garni |
| ✓ 2 tranches de jambon de pays | ✓ 3 cuil à soupe d'huile d'olive |
| ✓ 1 oignon | ✓ 2 cuil à soupe de farine |
| ✓ 1 bouteille de vin rouge | ✓ Sel & poivre |

Préparation : *Recettes de Céline*

Epluchez, lavez et coupez les carottes en rondelles

Epluchez et émincez l'oignon.

Faites saisir les morceaux de paleron dans une cocotte avec l'huile 5 min à feu vif.

Ajoutez l'oignon et laissez cuire 5 min à feu moyen en remuant.

Saupoudrez la viande de farine, enrobez-la bien et laissez-la colorer 3 min.

Versez le vin rouge dans la cocotte, portez à ébullition et laissez cuire 5 min à feu vif.

Versez ensuite le fond de veau, salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni.

Couvrez et laissez mijoter 1 h 30 à feu doux.

Ajoutez les carottes dans la cocotte et laissez cuire 30 min à feu doux
en ajoutant un peu d'eau pendant la cuisson si nécessaire.

Ajoutez enfin les tranches de jambon coupez en morceaux
et laissez cuire encore 30 min à feu doux.

Vérifiez la cuisson de la viande : elle doit être fondante.

Servez la daube bien chaude dans la cocotte accompagné
de pâtes fraîches ou de pommes de terre vapeur.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!