Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

**Difficulté : Facile** **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 3h**



# DAUBE DE BOEUF À LA PROVENÇALE ACCOMPAGNÉ DE TAGLIATELLES

Un plat mijoté longuement, très parfumé, parfait pour se réchauffer en hiver.

- **Le Boeuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

## LES INGRÉDIENTS



**Boeuf (paleron)**
180 g



**Oignon**
1 petit



**Tagliatelles**
150 grs



**Carotte**
1



**Gousse d'ail**
1



**vin rouge**
8cl



**Concentré de tomate**
1 cuillère à soupe/ personne



**Bouquet garni**
1



**Branche de Céleri**
1

## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Sel et poivre**
selon votre goût



**Beurre**

## LES ÉTAPES

### ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plongez les pâtes fraîches dans l'eau bouillante (et suivre les instructions de cuisson sur le paquet) , jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez-les ajoutez une noix de beurre si vous le souhaitez et réservez.

### ÉTAPE 2

Lavez, épluchez et coupez en lamelles la carotte, le céleri, l'oignon, hachez la gousse d'ail. Si besoin recoupez le boeuf en morceaux plus petit.

### ÉTAPE 3

Faites dorer les morceaux de boeuf dans une poêle avec une noix de beurre.

### ÉTAPE 4

Ajoutez la carotte, l'oignon, le céleri, l'ail. Ajoutez le concentré de tomate et mélanger.

### ÉTAPE 5

Versez le vin rouge et le bouquet garni. Laissez mijoter environ 3h à feu doux.

### ÉTAPE 6

Servez avec les tagliatelles et dégustez