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