



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

 **Gousse d'ail**
1

 **vin rouge**
8cl

 **Tagliatelles**
150 grs

 **Carotte**
1

 **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 et 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 petits.

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 mélangez.

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.