



## 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