

CROZETS, *daube de bœuf à la provençale*



Plat



Crozets et
Tagliatelles



Nb. portions

4



Préparation

20 MIN



Cuisson

3 HEURES



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Crozets Nature Saint Jean
- 800g de paleron ou de joue de bœuf
- 4 carottes
- 3 oignons rouges
- 75cl de vin rouge
- 70g de concentré de tomates
- Thym
- Laurier
- Ail
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

RECETTE

Préparation de la marinade

- Dans un grand récipient, disposer la viande coupée en gros morceaux avec un oignon émincé, trois gousses d'ail écrasées, le thym, le laurier et le poivre.
- Ajouter le vin rouge jusqu'à recouvrir totalement la viande et la garniture
- Couvrir et réserver au frais pendant une nuit
- Le lendemain, récupérer les morceaux de viande et les égoutter sur du papier absorbant
- Filtrer la marinade pour récupérer tout le liquide

Préparation de la daube

- Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, faire revenir la viande sur toutes les faces à feu vif
- Ajouter le concentré de tomates
- Ajouter la marinade filtrée ainsi que les carottes coupées en morceaux et deux oignons émincés
- Cuire à petits bouillons à couvert pendant 2h puis à découvert pendant 1h pour réduire le jus de cuisson. Ecumer les impuretés si nécessaire et ajuster l'assaisonnement

Préparation des crozets

- Cuire les crozets 4 minutes dans une eau bouillante salée puis les égoutter à l'aide d'une passoire

ASTUCE

Dressage

- Disposer les crozets au fond de l'assiette
- Ajouter quelques morceaux de viande sur le dessus
- Arroser généreusement de jus de cuisson et de légumes
- Ajouter un filet d'huile d'olive et déguster sans attendre !