



LA RECETTE D'ISABELLE N°1: LA DAUBE AUX CAROTTES

Pour 4 à 6 personnes

Niveau facile - Cuisson : 2 heures en cocotte traditionnelle ou 45 minutes en cocotte minute

Ingrédients :

- Le sachet de daube du colis bœuf
- 150 gr de lardons
- 200 gr de champignons de Paris
- 1 kg de carottes tranchées en lamelles un peu épaisses
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 200 gr d'olive vertes dénoyautées
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl d'eau
- Sel, poivre laurier et thym, huile d'olive

Préparation :

- Dans une cocotte, verser un peu d'huile d'olive et faites y faire revenir les morceaux de viande sur toutes les faces
- Ajouter les lardons, l'oignon émincé et faites suer 5 minutes
- Arrosez du vin blanc, du concentré de tomate et de l'eau, salez, poivrez et laissez mijoter à feu doux pendant une heure et demi
- Ajouter ensuite les carottes, les olives, les champignons, la tête d'ail, le thym et le laurier
- Fermer la cocotte et faites cuire une demi-heure dans une cocotte traditionnelle ou 10 mn dans une cocotte minute

BON APPETIT