

## Daube de boeuf au vin de Charcenne

### Ingrédients (pour 6 personnes)

1,5kg de culotte ou de macreuse ou de paleron ou de gîte de bœuf  
150g de lard  
1 filet d'huile  
1L de vin rouge  
5 clous de girofle  
Poivre en grains  
3 carottes  
3 oignons  
4 gousses d'ail  
Thym, persil  
Sel, poivre

### Préparation

Faire mariner la viande coupée en gros cubes de 5 cm dans le vin rouge avec les clous de girofle, le poivre en grain, le thym, le laurier, les carottes en rondelles, les oignons émincés, pendant une nuit.

Le lendemain égoutter la viande d'un côté, la garniture de l'autre.

Blanchir les couennes et détailler en carrés de 3 cm.

Dans une cocotte, chauffer l'huile et faire rissoler le lard détaillé en lardons, enlever et garder au chaud. A la place, faire rissoler la viande, puis colorer les oignons, remettre les lardons, ajouter la couenne, mouiller avec le vin de la marinade, ajouter l'ail écrasé, du thym et du laurier.

Saler et poivrer.

Cuire à couvert à feu doux pendant 2h 30.

A déguster avec des galettes de gaude ou des pommes de terre cuites à l'eau.

*Recette tirée du Livre La Haute-Saône culinaire (Jean-Marie Garnier)*