



Les plats principaux

Cassolette de boeuf au vin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

650 grammes steaks (in blokjes van 2,5 cm)
3 brins thym
1 décilitre de vin rouge
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (gros gehakt)
1 carotte (gros gesneden)
1 branche de céleri (gros gesneden)
2 cuillères à soupe de farine
2 décilitres de bouillon de boeuf
1 cuillère à soupe de purée de tomate
2 pommes de terre (geschild, in blokjes)
2 gousses d'ail (gepelde)
1 cuillère à soupe de persil (gros gehakte)

Méthode de préparation

Mélangez la viande, le thym et le vin dans un plat (pas en métal). Mélangez bien, couvrez avec un film plastique et réservez au frigo pendant au moins 3 heures. Ensuite, égouttez la viande mais conservez la marinade.

Faites revenir l'oignon, la carotte et le céleri pendant 5 à 7 minutes dans l'huile d'olive, à feu doux. Ajoutez la farine en l'incorporant, et ensuite la purée de tomates. Ajoutez la marinade, le bouillon, la viande, les dés de pommes de terre et les gousses d'ail. Portez à ébullition, couvrez avec une feuille en papier aluminium et enfournez pendant 75 minutes dans un four préchauffé à 160 °C. Ajoutez le persil juste avant de servir. Délicieux avec des tagliatelles.

