



# La Daube Niçoise

« LA DOBA NISSARDA »



Mettre les cèpes à tremper dans l'eau tiède. Couper la viande en cube de 0,060 kg. Préparer les légumes : les laver, découper les carottes, céleris, oignons en dés (1,5 cm de côté).

Dans une poêle, avec une cuillère à soupe d'huile d'olive bien chaude, faire revenir les morceaux de boeuf à feu vif, les réserver dans une cocotte en fonte. Dans la même poêle, après la viande, faire revenir les oignons, l'ail écrasé, le céleri, les carottes, laisser dorer les légumes, les rajouter à la viande dans la cocotte ainsi que le sel, le poivre, les tomates pelées épépinées et concassées, le zeste d'orange, le bouquet garni, le clou de girofle; la couenne ou l'os de veau. Mouiller aussitôt avec le marc (possibilité de faire flamber le marc) et le vin rouge et couvrir à hauteur avec de l'eau.

Porter à ébullition puis laisser mijoter sur feu très doux pendant trois heures ou plus. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons égouttés et éventuellement recoupés. En fin de cuisson retirer la couenne et la découper en lanières régulières, retirer l'os de veau.

*Remarque : si la daube doit également servir à confectionner la farce des raviolis, ne pas mettre le zeste d'orange.*

## Ingrédients

Pour 8 personnes

2,000 kg de boeuf à daube désossé (galinette et jarret)

0,250 kg d'oignons paille

0,200 kg de carottes

0,030 kg d'ail (soit 4 gousses)

1 branche de céleri

1 bouquet garni : thym, laurier, queues de persil plat,

0,030 l d'huile d'olive

Sel fin et poivre du moulin,

1,500 l de vin rouge,

## **Variantes**

0,050 litres (1 verre à liqueur) de marc

0,250 kg de tomates

0,080 kg de champignons cèpes secs

1 zeste d'orange

1 clou de girofle

1 os de veau ou couennes.

*Temps de préparation : 15 mn / Temps de cuisson : de 3 à 4 h suivant la quantité de viande  
Saison : toute l'année*