

# Daube de jarret de bœuf

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 jarret de bœuf
- 1 bouteille de vin rouge
- 1 oignon piqué de 5 clous de girofle
- 1 branche de céleri
- 1 échalote
- 300g de lard
- 2 brins de thym
- 1 bouquet de persil
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Poivre
- Sel



Les étapes :

1. La veille :
2. Mettre le jarret dans un plat haut. Mouiller de vin à hauteur. Ajouter le thym, le persil, 150 g de lard coupé en lardons, le céleri coupé en morceaux, l'oignon clouté de girofle et l'échalote coupée en 4.
3. Laisser mariner 24 heures.
4. Le jour même :
5. Egoutter la viande. La recouvrir du reste du lard coupé en fines tranches et maintenir à l'aide de ficelle.
6. Faire revenir la viande dans l'huile chaude. Recouvrir de la marinade avec les légumes et le lard. Ôtez les clous de girofle de l'oignon.
7. Laisser cuire 2 heures à couvert.