

Four vapeur combiné, four multifonctions  
Temps de préparation : 25 minutes  
Temps de cuisson : 2 heures 30 minutes

## Daube à la provençale

Pour 6 personnes



### Panier de courses

1kg de bœuf à braiser  
2 grosses carottes  
2 oignons blancs (de 80g chacun environ)  
50 g de cèpes séchés  
1 barquette de tomates cerises  
1 branche de céleri  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garnis  
1 bâton de cannelle  
10 grains de poivre noir  
2 cuillères à soupe de concentré de tomates  
1 zeste d'orange, 1 zeste de citron  
1 l de bouillon de volaille  
50 cl de vin rouge  
25 cl de jus de bœuf  
Huile d'olive  
Sel, poivre

### Matériel

Plat à rôtir HUB 5000 de miele ou Cocotte en fonte  
Plat universel Miele

## Déroulé de la recette

Détailler la viande en cubes de 4 cm environ.

Réhydrater les cèpes d'un un peu d'eau.

Assaisonner généreusement la viande de sel et de poivre sur toutes ses faces.

Chauffer à feu vif un filet d'huile d'olive dans votre plat HUB 5000 ou dans une cocotte.

Déposer la viande dans la cocotte et la faire colorer sur toutes ses faces.

Retirer la viande de la cocotte, la réserver<sup>1</sup>.

Dans la même cocotte, remettre un filet de d'huile d'olive et faire suer pendant 5 minutes les carottes émincées, l'oignon ciselé, les cèpes et l'ail.

Ajouter la viande, puis déglacer<sup>2</sup> au vin rouge.

Porter à grosse ébullition pour faire évaporer l'alcool.

Ajouter le bouillon de volaille et le reste des ingrédients.

### La cuisson :

Au four vapeur combiné :

Enfourner la cocotte sans couvercle et sélectionner le programme automatique suivant : viande, bœuf, Daube de bœuf.

Au four multifonctions classique :

Enfourner la cocotte couverte à 140°C et laisser mijoter pendant 4 heures.

### Conseil du chef :

La daube est un plat qui est encore meilleur lorsqu'il est réchauffé !

L'idéal est de le préparer une journée ou deux à l'avance, et de le laisser mijoter une vingtaine de minutes à feu doux avant de le servir.

Ce plat s'accorde très bien avec des pâtes fraîches ou des pommes de terre rôties en accompagnement.