**Daube paysanne nice matin mars 2019 (confinement)**

**Ingrédients (4 personnes)**

* 800 g de filet de bœuf (fait avec du bœuf pour bourguignon / carrouf)
* Thym du jardin ( 2 branches)
* Laurier du jardin (3 feuilles)
* Oignons 2
* Ail 2 gousses
* Persil (3 branches)
* 25 cl de vin (petit 25 rouge)
* 2 verres d’eau
* 1 boite petite de tomates concassées
* Sel / poivre

**Marinade la veille**

Viande + vin + laurier + thym + ail (degermé en lamelles)+ oignons (en lamelles)+ sel + poivre (pas le persil) ; laisser tte la nuit

**Préparation**

* Egoutter la viande de la marinade puis filtrer le jus à la passoire
* Dans une cocotte faire revenir la viande avec un fond d’huile
* Ajouter le jus + eau
* Ajouter les morceaux d’oignon et d’ail + le persil
* Mettre à cuire à feu doux 3 heures

Très bon avec des pâtes, du riz ou de la polenta