

Civet de bœuf

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h

Ingrédients pour 6 personnes : 1 kg de macreuse coupée en morceaux – 150 g de bacon – 250 g de champignons de Paris – 10 petits oignons blancs – 1 bouquet garni – 2 brins de persil – 30 g de beurre – 1 c. à soupe de farine – 2 c. à soupe de cognac – 1 dl de vin rouge – 3 c. à soupe de vinaigre de vin – 2 c. à soupe d'huile – 2 oignons – 1 carotte – 1 poireau – 1 gousse d'ail – Clous de girofle – 1 c. à café de moutarde – 1 Pincée de quatre-épices – sel, poivre.

Epluchez et coupez carotte, poireau et oignons en rondelles, placez la moitié dans un plat creux, la viande au-dessus puis recouvrez avec l'autre moitié, ajoutez l'ail épluchée. Mouillez avec le vin et le vinaigre mélangé aux quatre-épices, clous de girofle, moutarde et laissez mariner 6 h au frais. Egouttez la viande. Chauffez le beurre dans une sauteuse et faites revenir le bacon et la viande à feu vif. Réservez. Jetez la farine dans la sauteuse, laissez roussir, ajoutez l'échalote émincée, le bouquet garni et versez la marinade filtrée. Ajoutez le bacon, la viande et les légumes de la marinade. Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 2 h à feu doux. Au bout de 1 h de cuisson, ajoutez les oignons blancs et, 20 mn avant la fin les champignons lavés et coupés en lamelles. Servez accompagné de pommes de terre vapeur.