

La Marmite de Claude

BŒUF AUX EPICES

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

800 g de bœuf à braiser en gros cubes
25 g de beurre
1 c à c de curry
1 c à c de paprika
1 pointe de couteau de piment d'Espelète
2 c à s de farine
1 verre de vin blanc
40 cl de bouillon de veau ou de poule
sel et poivre

RECETTE

Faire fondre le beurre dans une cocotte et faire dorer les morceaux de bœuf sur toutes les faces.
Mettre votre farine dans une petite passoire et saupoudrer vos morceaux de bœuf.
Déglacer au vin blanc, gratter bien le fond de la cocotte avec une spatule en bois pour décoller les sucs.
Ajouter le bouillon jusqu'à hauteur, puis le curry, le paprika, le piment d'Espelète, sel, poivre suivant votre goût.
Laisser cuire à feu doux 2 h.