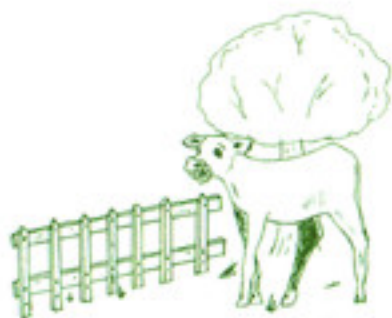


# Daube aux légumes nouveaux



**Préparation:** 30 min.

**Attente:** 12 h 00

**Cuisson:** 3 h30

## **Ingédients pour 6:**

600g de macreuse,

600g de paleron,

6 pommes de terre  
nouvelles,

6 jeunes carottes,

6 petits navets,

6 oignons frais,

300g de pois

gourmands,

100g de haricots verts.

## **Pour la cuisson**

### **et l'assaisonnement:**

2 tomates,

1 morceau de couenne  
de lard,

1 branche de céleri,

2 gousses d'ail,

5 brins de persil,

1 brin de basilic,

1 bouquet garni,

75 cl de vin blanc,

5 cl de cognac,

Sel, poivre.

## **Recette**

Coupez la viande en morceaux et placez-les dans un saladier avec les gousses d'ail pelées et le bouquet garni. Versez la moitié du vin et le cognac. Mélangez. Placez 12h au réfrigérateur.

Le lendemain, épluchez les pommes de terre, les carottes, les navets et les oignons frais. Effilez les pois gourmands et les haricots verts. Ebouillantez, pelez et épépinez les tomates. Garnissez le fond d'une cocotte avec la couenne, côté peau par en dessous. Disposez les viandes égouttées. Ajoutez les tomates, la branche de céleri, le bouquet garni et les gousses d'ail retirés de la marinade. Versez le reste du vin blanc et complétez avec de l'eau pour que la viande soit couverte à ras. Salez. Laissez cuire à feu doux 3h10 en écumant en début de cuisson. Quand le bouillon est redevenu clair, poivrez. Ajoutez les pommes de terre, les carottes, les navets et les oignons. Laissez cuire 10 min. Ajoutez ensuite les pois gourmands et les haricots verts, puis faites cuire 10 min. Au dernier moment parsemez du persil et du basilic finement ciselés et servez.