

LA RECETTE DE

Katia ANDRAULT

Productrice de viande bovine avec son mari Jacques
À SAINT-HILAIRE-DU-BOIS (Maine-et-Loire)

Civet de bœuf

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de collier de bœuf
- 1 l de vin rouge
- 1 cuil. à café de moutarde
- 1 cuil. à soupe de vinaigre
- 3 grains de poivre
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 carotte
- 2 blancs de poireaux
- 2 pincées de mélange quatre-épices
- 1 npix de beurre
- Un filet d'huile d'arachide
- Sel et poivre



Difficulté : **

Pour 6 personnes

PRÉPARATION

Préparation : 20 mn (hors marinade). Cuisson : 3 heures.

- Faites mariner la viande coupée en gros cubes dans le vin rouge dans le quel vous aurez dilué la moutarde et le vinaigre. Ajoutez les grains de poivre écrasés avec le plat d'un couteau de cuisine, le mélange quatre-épices, les blancs de poireaux taillés en tronçons, la carotte coupée en rondelles et l'oignon piqué de clous de girofle. Couvrez et réservez au frais au moins deux jours. Egouttez les morceaux de viande et séchez-les sur du papier absorbant.
- Dans une marmite, faites colorer les morceaux de bœuf avec le beurre et l'huile d'arachide, puis versez la marinade. Assaisonnez de sel et de poivre puis laissez mijoter trois bonnes heures pour savourer une viande confite à souhait.



Katia et Jacques ANDRAULT **La Louetière**

49310 SAINT-HILAIRE-DU-BOIS

Tél. 02 41 56 11 29

jacques.andrault@wanadoo.fr

LA FERME EN BREF...

Katia et Jacques sont engagés pour défendre des pratiques agricoles durables et une traçabilité garantie pour vous proposer des produits savoureux de qualité. Les animaux sont nés et élevés sur la ferme et la viande est découpée sur la ferme pour un totale contrôle de la qualité.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine au détail ou en caissettes.
Viande de porc en caissettes.

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme : Les 2èmes et 4èmes vendredis de chaque mois de 15 h à 19 h.

Autres lieux de vente : Saveurs d'Aubance à Sainte-Melaine-sur-Aubance et Proxi à Denée. La Ruche qui dit oui (Cholet, Le Toureil, Olonnes-sur-Mer).

Goûtez notre nature en Pays de la Loire

www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire