

## PALERON DE BŒUF BRAISÉ

- 1 kg de paleron de bœuf
- ¼ de pied de veau en morceaux
- 2 oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 4 carottes
- 1 verre de vin rouge
- Bouillon de viande maison
- Bouquet garni, huile d'olive

Éplucher et émincer les oignons; éplucher et dégermer les gousses d'ail; éplucher les carottes et les couper en dés grossiers.

Inciser la peau du paleron sur les 2 faces. Le faire revenir dans une poêle avec un bon filet d'huile d'olive sur les deux faces puis le réserver dans une cocotte ou un plat allant au four.

Dans cette même poêle faire revenir l'oignon, l'ail, les dés de carottes, les morceaux de pied de veau et le bouquet garni.

Ajouter le tout au paleron. Déglacer la poêle avec un verre de bon vin rouge. Verser le tout sur le paleron; ajouter le bouillon de viande jusqu'à hauteur.

Couvrir avec un couvercle ou du papier aluminium et enfourner à four chaud thermostat 5 (150°C) pendant 4 à 5 heures selon votre four.

Laisser refroidir et reposer au frais 24h.

Réchauffer, filtrer le jus avec un chinois et le faire réduire dans une casserole.  
Réchauffer le paleron à feu doux et le servir avec des petits légumes et/ou du gratin dauphinois maison avec du jus de cuisson.

Recette gentiment offerte par

**LA CANTINE**  
LES ENFANTS DE CŒUR

78290 Croissy sur Seine



Recette gentiment offerte par

**LA CANTINE**  
LES ENFANTS DE CŒUR

78290 Croissy sur Seine