

Une daube de bœuf à la moutarde:

- 1½ kg de bœuf coupé en cubes de 4 cm,
- 3 cuillerées à soupe de moutarde forte de Dijon,
- ½ bouteille de vin blanc sec,
- 1½ boîte de tomates pelées,
- un os de génou de veau coupé en morceaux,
- une noix de beurre, huile, ail, bouquet garni,
- sel, poivre, une pincée de sucre.

Chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Faire revenir les morceaux sans les laisser colorer.

Ajouter la moutarde. Remuer à la cuiller de bois pour bien la répartir avant de verser le contenu de la boîte de tomates et la pincée de sucre.

Déposer les morceaux d'os de veau, l'ail et le bouquet. Saler, poivrer : une dizaine de grains de poivre. Arroser avec le vin blanc qui aura été chauffé jusqu'à l'ébullition pour lui enlever son âcreté.

Couvrir hermétiquement et cuire à tout petit feu ou au four comme dans la recette précédente.

Il faut 3 à 4 heures de cuisson douce pour obtenir une viande fondante et une sauce de haut goût qui fera merveille avec des pâtes ou du riz.