

Gardianne de Taureau

Nombre de personnes: 4

Marinade : 1 nuit

Temps de préparation: 5 heures

Ingrédients:

- TAUREAU (CARBONADES)	1.4 kg (ou Boeuf)
- CAROTTE(S)	2-3
- CELERI	1 branche
- THYM	
- ROMARIN	
- OIGNON(S)	1
- CLOU(S) DE GIROFLE	4
- ORANGE(S)	1 (le zeste)
- VIN ROUGE	1 bouteille
- LARDONS	200g salés
- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g de Nyons
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- ANCHOIS	4-5 filets (à l'huile)
- PASTIS	1 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	25g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- La veille, placez les morceaux de viande dans un grand plat. Ajoutez les carottes en dés, le céleri coupé ainsi que l'oignon piqué des clous de girofle. Assaisonnez de sel, poivre, thym, romarin et le zeste d'orange. Arrosez avec le vin rouge et placez au frais pour une nuit.
- Le lendemain, égouttez et épongez les morceaux de viande. Retirez les clous de girofle de l'oignon et émincez-le.
- Dans une grande casserole, faites revenir les lardons avec l'oignon.
- Ajoutez les morceaux de viande et laissez dorer.
- Incorporez les anchois, les olives et le pastis.
- Versez toute la marinade et portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 3-4 heures en remuant de temps en temps (la viande doit se défaire).
- A la fin de la cuisson, ajoutez le chocolat.