



Daube de Buffle

mijotée au vins de Saint Mont

INGREDIENTS (1KG)

- 1 oignon
- 1/2 carotte (marinade)
- 1 feuille de laurier
- 3 branches de thym
- 10 baies de genièvre
- 5 baies de poivre de Sichuan
- 5 baies de Timur
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'armagnac
- 1 pincée de poivre
- 1 branche de persil frais
- 1 clou de girofle
- 3 gousses d'ail
- 7 carottes
- 5 g de sel
- Farine
- 50 cl de vin rouge de Saint-Mont

RECETTE DU CHEF QUENTIN BONIFASSI



PRÉPARATION

Couper les oignons en deux et les faire brûler dans une poêle à feu vif.

Débarrasser-les dans le récipient qui sera utilisé pour la marinade puis y ajouter la 1/2 carotte en tronçon, la feuille de laurier, le thym, les baies de genièvre, Sichuan et Timur, l'huile d'olive, armagnac, le poivre, le persil, le clou de girofle (planté dans une moitié d'oignon pour pouvoir le retrouver avant d'entamer la cuisson), les gousses d'ail hachées et puis le vin rouge.

Couper la viande en cubes de 5cm/5cm. Mettre la viande à mariner pendant 24 heures au réfrigérateur. Après 24 heures de marinade, sortir la viande et la mettre à égoutter. Mettre les légumes de la marinade dans un mixeur (sauf le laurier, le clou de girofle et les baies de genièvre). Réduire en purée au mixeur. Filtrer le vin. Faire colorer la viande dans un sautoir avec de l'huile à feu vif en saupoudrant avec un peu de farine pour favoriser l'épaississement de la sauce.

Faire revenir les légumes de marinade mixés avec un petite boîte de concentré de tomates sur le feu.

Après quelques minutes, ajouter les 7 carottes coupées en paysanne pour les faire revenir également. Après quelques minutes, ajouter le vin filtré puis le porter à ébullition (laisser le 3 minutes à bouillir après la première bulle). Avec une passette enlever la mousse blanche. Ajouter la viande, puis le sel (5 g). Couvrir le plat utilisé avec un couvercle (ou de l'aluminium si pas de couvercle) de manière à ce qu'il soit bien hermétique. Enfourner pendant 3h à 140 degrés. Laisser refroidir puis déguster.



les tables du gers



La Ferme aux Buffles
lieu dit Lectoure
32290 AIGNAN
Tél.: 06 29 28 31 53