

# ESTOUFFADE DE BOEUF AUX CEPES

**Pour 6 personnes**

Préparation **10 mn**

Cuisson **3h**

**1, 250 kg** de boeuf à braiser (macreuse, paleron)

**100 g** de lard demi-sel, maigre

**1/4 l.** de vin blanc sec

**200 g** de coulis de tomate nature

**250 g** d'oignons

**6** gousses d'ail

**30 g** de cèpes secs

**1 bouquet garni**

**6** tiges de persil

Couper le lard en bâtonnets de **1 cm**. Les ébouillanter **1 mn**. Puis les rincer et les sécher. Couper la viande en dés de **2 cm**. Peler les oignons et les émincer finement. Peler les gousses d'ail et les hacher menu. Attacher les éléments du bouquet garni avec les **tiges** de persil.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte de **4 l**, y faire revenir viande, lard, oignons et ail, en les tournant sans cesse avec une spatule pendant **5 mn** env. Ajouter le coulis le vin blanc et le bouquet garni. **Mélanger**. Saler légèrement, poivrer, ajouter la noix de **muscade**. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire **1 H**.

Pendant ce temps, mettre les

4 pincées de muscade  
4 cuil. à soupe d'huile  
d'olive  
Sel, poivre

champignons dans un bol et les couvrir de  $\frac{1}{2}$  l  
d'eau tiède, laisser gonfler.

Au bout d'1 H., ajouter les cèpes dans la  
cocotte avec leur eau de trempage, sans  
oublier de la filtrer. Laisser cuire encore 2 H.

Oter le bouquet garni et servir.