



## 18. SAUTE DE BŒUF A L'ANCIENNE

### Préparation

1. Assaisonner (sel, poivre) la viande coupée en cubes et la fariner.
2. Faire revenir dans l'huile très chaude et égoutter dans une passoire.
3. Faire revenir la poitrine de porc coupée en dés et les petits oignons.
4. Ajouter les champignons de Paris émincés, puis les morceaux de viande et mélanger.
5. Ajouter le bouquet garni, l'ail, les oignons et les carottes en dés ; bien mélanger.
6. Mouiller au vin rouge.
7. Ajouter le fond de veau et laisser mijoter 2 heures 30
8. Vérifier l'assaisonnement ; décorer avec le persil haché et le cerfeuil



### Ingédients

**Pointe de paleron ou gîte «  
Bœuf Fermier du Maine  
» (1.3 kg environ)**  
5 cl d'huile  
75 g de farine  
250 g de poitrine de porc  
salée (ou lardons)  
250 g de petits oignons  
300 g de champignons de  
Paris  
8 dl de fond de veau brun  
¼ l de vin rouge  
150 g de carottes  
150 g de gros oignons  
Bouquet garni  
4 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe de persil  
haché  
1 petit bouquet de cerfeuil