



# Macreuse de bœuf braisée

*Temps de préparation : 30 minutes*

*Temps de cuisson : 4 heures*

*Portions : 4*

## INGRÉDIENTS

4 pavés de macreuse de bœuf  
de **225 g (8 oz)** chacun  
**15 ml (1 c. à soupe)** de beurre  
**125 ml (½ tasse)** de carotte coupée en dés  
**125 ml (½ tasse)** de céleri coupé en dés  
2 gousses d'ail, écrasées  
**15 ml (1 c. à soupe)** de pâte de tomate  
**15 ml (1 c. à soupe)** de farine  
**500 ml (2 tasses)** de vin rouge  
**500 ml (2 tasses)** d'eau  
1 feuille de laurier  
Sel et poivre, au goût

## LES ÉTAPES

**1.** Dans un faitout, saisir les pavés dans le beurre, à feu moyen. **2.** Ajouter les légumes et caraméliser. **3.** Ajouter la pâte de tomate et la farine. Bien mélanger. Mouiller avec le vin rouge et l'eau. Ajouter la feuille de laurier, le sel et le poivre. **4.** Braiser à couvert 4 heures, à feu doux. **5.** Réserver dans la sauce avec la garniture avant de servir.

### Note

*En effiloché, la macreuse se sert aussi très bien avec des pâtes. Il est aussi possible de filtrer le jus à la passoire pour obtenir une sauce plus raffinée.*