

Recette de Monsieur Robert D.  
Résident



## La Daube d'Autrefois

### Ingrédients :

3 kg de viande rouge (demander conseil au boucher)  
Echalote  
Persil  
Ail  
Oignon  
Jambon de Pays  
4 verres d'eau  
1 verre de vin blanc sec  
Sel et Poivre  
Couenne de porc



### Préparation :

1. Hacher le persil, l'ail, l'oignon, l'échalote et le jambon.
2. Mettre le hachis et la viande dans la cocotte, arroser d'eau et de vin. Assaisonner et laisser cuire à feu doux.
3. Ajouter la couenne.
4. Etaler la cuisson sur plusieurs jours (2/3 jours)
5. Vous pouvez accompagner de pommes de terre, mais ne pas les mettre dans la daube.

### Le truc en plus de Robert :

Quand la daube est bien cuite, y ajouter une cuillère d'armagnac.

**Bonne réalisation et bon appétit**