

Difficulté 

Viande : Bœuf

Morceaux : Collier

## Cocotte de bœuf aux cèpes en croûte



Recette de Christophe SÉNÉGAS  
L'auberge de l'Etang (87-Meuzac)



### TEMPS

Préparation : 24h

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 3h20



### PARTS

Recette pour 3 personnes



### INGRÉDIENTS

- 1 kg de paleron ou collier
- 1 carotte
- 1 oignon
- 60 g de lardons
- 250 g de cèpes
- 1 litre de vin rouge
- 300 g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 90 g de fond de veau lié
- 30 g de beurre
- 60 g de chocolat noir
- 50 g de farine
- Clous de girofle, laurier, poivre en grains, bouquet garni
- Sel, poivre



### PRÉPARATION

1. Réaliser une marinade avec le vin rouge, les carottes, l'oignon, la viande coupée en cubes de 3/3 cm, le bouquet garni et les épices. Laisser mariner 24h.
2. Dans une cocotte, faire revenir la viande et la garniture (lardon et farine) avec le beurre. Mouiller avec la marinade et le fond de veau. Cuire 3h à feu doux.
3. En fin de cuisson de la viande, ajouter le chocolat noir et les cèpes.
4. Prendre 4 cocottes, les remplir aux 3/4 de viande et de sauce, les recouvrir de pâte feuilletée.
5. Badigeonner le jaune d'œuf avec un pinceau sur la pâte.
6. Enfourner à 190° pendant 20 mn.
7. Servir avec des tagliatelles fraîches.

Crédit photo