

Daube de bœuf au chocolat

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

500 gramme paleron de bœuf
70 gramme lard de porc fumé
1/2 oignon
1 branche thym frais
3 feuilles de laurier
4 carrés chocolat noir
1 cuillère à soupe farine de blé
25 centilitre bouillon
1 bouteille vin rouge
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
250 gramme tagliatelle

PRÉPARATION: 20min - cuisson : 150min

1 Si vous avez le temps, faites mariner la viande coupée en cubes pendant une nuit avec le vin rouge, le thym et le laurier.

2 Pelez et hachez l'oignon. Coupez la poitrine de porc en lardons.

3 Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites colorez à feu vif les morceaux de bœuf et les lardons sur toutes leurs faces.

4 Ajoutez l'oignon, le thym et le laurier. Laissez dorer quelques minutes en remuant, puis saupoudrez de farine. Mélangez et versez la marinade et le bouillon. Assaisonnez généreusement de sel et de poivre.

5 Portez à ébullition, puis laissez mijoter 2 heures 30 à feu doux en remuant de temps en temps.

6 Égouttez la viande et réservez-la au chaud.

7 Filtrez la sauce dans une casserole, portez-la à ébullition puis ajoutez le chocolat en fouettant. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

8 Faites cuire les tagliatelles dans l'eau bouillante salée, en suivant les instructions du paquet.

9 Servez la daube de bœuf nappée de sauce au chocolat et accompagnée des tagliatelles.

Aiguillettes de poulet sauce curry-chocolat

Une recette originale de plat sucré-salé : des aiguillettes de poulet sauce curry-chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- . 6 escalopes de poulet
- . 300 ml de crème UHT liquide
- . 2 échalotes
- . 200 g de chocolat 80%
- . 2 cuillères à café rases de curry en poudre
- . Feuille de Coriandre

Préparation :

Faire bouillir la crème (micro-ondes ou casserole).

Verser sur le chocolat cassé en morceaux. Attendre 1 mn, puis mélanger au fouet, ajouter ensuite le curry.

Faire chauffer à feu vif une poêle avec un peu d'huile. Bien faire dorer le poulet pour que celui-ci soit légèrement croustillant en bouche. Saler / Poivrer.

Tailler les escalopes en lamelles de 1 cm de large.

Disposer les lamelles au milieu de l'assiette et ajouter avec parcimonie la sauce sur le poulet et en décoration sur l'assiette.