

# *Bœuf au parfum d'orange*

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

## **Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :**

- 1,5 kg de bœuf à bourguignon
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 1 écorce d'orange
- 200 g de lardons
- 10 cl de vin blanc sec
- sel
- poivre
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 pincée de gingembre

## **Préparation de la recette**

La veille, mettre à mariner le bœuf avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive, la carotte en fines rondelles, les gousses d'ail écrasées, le vin blanc, sel, poivre, gingembre en poudre et les lardons.

Le lendemain, mettre directement le tout dans un faitout ou cocotte-minute à chauffer.

Faire revenir quelques instants et ajouter le concentré de tomate, ensuite l'écorce d'orange entière et le cube de bouillon.

Laisser sur le coin du feu 2 heures.

Le plat sera meilleur réchauffé et comblera vos papilles et votre nez grâce au parfum de l'écorce d'orange.

Vous pouvez laisser l'écorce ou choisir de la retirer.

A servir avec des pâtes fraîches, riz ou pommes de terre.