

# Recette offerte par Daniel Golaz

## Table régionale

### vendredi 18 novembre 2016

#### Marmite des anges (6 personnes)

Une potée qui cuit toute seule! Préparation: 30 min Cuisson: 2 heures

1,2 kg rôti de boeuf, pris dans la tranche carrée ou le milieu d'épaule	Couper en cubes de 3 à 4 cm de côté
1 à 2 cuillères à soupe de farine	Saupoudrer la viande et la disposer dans une lèchefrite, saler et poivrer
1 demi bouteille de vin rouge 1 demi litre de bouillon 1 boîte de chanterelles 2 cuillères à soupe de purée de tomates 1 écore de citron râpée 5 gousses d'ail 5 échalottes	Ajouter
½ cuillère à soupe de baies de genièvre 1 pied de porc fendu en deux	Pour rendre la sauce onctueuse

Couvrir et cuire au four

Température: 250 à 300 °C au départ

Laisser mijoter à 200 °C - aux ¾ de la cuisson ajouter 3 à 5 dl de crème - découvrir la marmite

