

# Sauté de bœuf au Maury

Pour 4 personnes

- 750g de bœuf (jumeau ou collier)
- 150g de ventrèche
- 50g de beurre
- 20g de farine
- 200g de tomates
- 100g de champignons
- 200g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 1/2l de bouillon
- 1/2l de Maury (rancio de préférence)
- thym, laurier, sel, poivre



Dans une cocotte faire revenir la ventrèche coupée en dés et les oignons au beurre. Ajouter le bœuf coupé en cubes. Lorsque la viande est revenue, saupoudrer de farine et remuer.

Ajouter les tomates coupées en quartiers, les champignons, le thym, le laurier puis le bouillon et le Maury. Saler, poivrer.

Couvrir et laisser cuire 1h30 à petit feu.