



LE COUFIDOU

HÔTEL - RESTAURANT LE BAILLIAGE - SALERS

"Notre plat signature"

Ingédients

- 1/2L de vin rouge d'Auvergne
- 800g de viande de bœuf Salers (épaule, collier, joue...)
- 100g de lardons
- 70g de farine
- 2 carottes - 1 oignon
- 1L de fond de veau lié
- thym et laurier

Préparation

1. Faire bouillir le vin rouge de moitié, couper les carottes en rondelles et réserver.
2. Faire sauter les morceaux de bœuf à l'huile ainsi que l'oignon émincé et assaisonner (sel, poivre).
3. Fariner les morceaux de viandes, mélanger et mettre avec le vin rouge.
4. Ajouter le fond brun de veau lié, les carottes et les lardons.
5. Cuire à feux doux pendant 3h, puis servir bien chaud

L'astuce du chef ? Faire bouillir le vin pour enlever l'acidité

Hôtel - Restaurant Le Bailliage

31, rue Notre-Dame 15140 Salers

04 71 40 71 95

infos@salers-hotel-bailliage.com

Plus d'informations
sur le Bailliage en
cliquant ici

