

## Paleron de bœuf sauce au poivre

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2 h 30

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de paleron  
150 g de lardons fumés  
1 oignon émincé  
1 feuille de laurier  
12,5 cl de crème fraîche  
37,5 cl de bouillon de bœuf  
8,5 cl de brandy ( remplacé par du cognac )  
2 c à s d'huile  
2 c à soupe de poivre vert en grains  
Sel et poivre du moulin

Dans une grande poêle saisir les tranches de paleron à feu vif dans l'huile puis mettre les morceaux côte à côte dans une cocotte.

Dans le même poêle faire revenir l'oignon émincé 3 à 4 mn et déglacer avec le brandy ou le cognac et verser le contenu de la poêle dans la cocotte. Ajouter le reste des ingrédients sauf la crème fraîche, assaisonner et couvrir. Cuire 2 h dans le four préchauffé à 150°.

Une fois la viande cuite sortir la cocotte du four et retirer les morceaux de viande de la cocotte délicatement. Les maintenir au chaud sous une feuille d'aluminium.

Verser la crème dans la cocotte et faire mijoter sur le feu jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir la viande nappée de sauce au poivre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>