

"Piquez de lard un beau morceau de boeuf.

Déposez-le dans une terrine avec 2 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillerée à soupe de vin blanc, 1 gousse d'ail, 2 échalotes piquées de 2 clous de girofle.

Assaisonnez.

Laissez macérer 2 jours, au frais, en retournant la viande deux fois par jour. Ne pas oublier de la recouvrir d'une mousseline.

Faire fondre 1 oeuf de beurre, et faites-y revenir votre boeuf.

Quand il a pris une belle couleur, mouillez avec un peu de bouillon et avec 1 cuillerée à soupe de marinade passée.

La cuisson dure 6 h, à feu très doux.

Ajoutez de temps en temps des cuillerées de marinade.

Il faut goûter la sauce et, selon la force de la marinade, continuer à en ajouter ou la remplacer par du bouillon.

On peut mettre des carottes 1 h avant la fin de la cuisson."