

Jumeau à l'ail et à la tomate

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **150 min**

800 g de jumeaux,
2 à 3 têtes d'ail (c'est-à-dire 15 à
20 gousses)
une grosse boîte (4/4) de tomates
entières en conserve
20 cl d'eau
huile d'olive
sel, poivre, thym, laurier

Couper le bœuf en gros cubes (de manière à en faire 2 par personne).

Détacher les gousses d'ail, et sans les peler, les écraser légèrement

Dans une cocotte en fonte si possible, faire dorer la viande de tous les côtés dans l'huile d'olive. Saler, poivrer, et ajouter la boîte de tomates et les 20 cl d'eau.

Ajouter les gousses d'ail.

Faire cuire à feu très doux pendant 2h30, en vérifiant de temps en temps si la sauce ne réduit pas trop. Au besoin, rajouter un peu d'eau, mais pas trop, pour que la sauce soit confite.

Oter les gousses d'ail en fin de cuisson ou prévenir les invités de la présence de la peau des gousses !

Servir avec des grosses pâtes (type penne rigate) ou des haricots verts.

Remarques :

La cuisson est longue, mais la préparation très rapide... et les tomates en conserve, avec une longue cuisson, ont tout à fait l'air d'être des vraies tomates fraîches ! N'ayez pas peur du nombre impressionnant de gousses d'ail dans ce plat : le goût de l'ail s'estompe beaucoup à la cuisson !