



Daubière, fin XIX^e s, Vallauris,
Fabrique Foucard-Jourdan, Inv. 2007.279
Coll. MAHP

Le saviez-vous ?

La cuisson était traditionnellement effectuée dans une daubière en terre cuite qui était posée au coin du feu. Il était composé d'un récipient principal, d'un couvercle creux, de deux poignées et d'un petit trou pour laisser la vapeur s'échapper. Lors de la cuisson à l'étouffer, pour ne pas dessécher la daube, le couvercle était rempli d'eau.

La dobo

Le mot daube vient de l'espagnol dobar qui signifie « cuire à l'étouffée ». En provençal, dobo découle du verbe adobar qui veut dire « étuver », le « o » en terminaison marque le féminin mais ne se prononce pas. Il existe autant de recettes que de familles !

Certains y mettent des carottes, des olives, du paleron, d'autres ne jurent que par la joue de bœuf et épaississent la sauce en saupoudrant de la farine sur la viande avant la cuisson.

Voici une version à arranger selon vos goûts :

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de bœuf à braiser
- 3 carottes, 2 oignons
- 1 tranche de poitrine fumée
 - 4 gousses d'ail
- ½ litres de vin rouge
 - 1 bouquet garni
 - 1 zeste d'orange
- 1 poignée d'olives noires
 - sel, poivre

Préparation :

Couper la viande, la mettre à mariner quelques heures dans le vin rouge avec le bouquet garni, 2 gousses d'ail en chemise légèrement aplaties et le zeste d'orange.

Dans une cocotte, la faire revenir avec un oignon coupé en rondelles.

Ajouter la poitrine fumée, faire saisir environ 3 minutes.

Piquer l'oignon restant avec 1 clou de girofle.

Ajouter à la préparation les carottes coupées en tronçon avec deux gousses d'ail pressées.

Couvrir avec la marinade, assaisonner et bien mélanger.

La daube doit cuire 3 à 4 heures ;

à la fin de la cuisson rajouter les olives noires.

Accompagner de pâtes fraîches, de gnocchis ou de pommes de terre.