

Bœuf aux carottes

Ingrédients pour 6 personnes

- 1.2 à 1.5 Kg de viande pour Bœuf mode coupée en cube
- 1 Kg de carottes à couper en rondelles
- 1 gros oignon blanc émincé.
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de vin blanc chenin ou vouvray sec
- 4 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 bouquet de persil
- 1 bouillon cube de bœuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Une noisette de beurre
- Du sel et du poivre



Préparation

Préparation : 20 min

Cuisson : 2h30 à 3 heures

- Faire chauffer huile et beurre dans une cocotte.
- Y faire revenir la viande sur feu vif. Ajouter oignons, l'ail et les carotte, laisser bien rôtir.
- Ajouter le vin blanc, porter à ébullition.
- Ajouter de l'eau pour couvrir la viande, puis ajouter le bouillon cube émietté et les épices : laurier, thym, bouquet de persil, sel et poivre.
- Fermer la cocotte et laisser mijoter à feu très doux pendant 2h30 à 3heures.
- Servir avec des pates fraiches ou du riz.