

Boeuf braisé aux carottes

Plat principal - Très facile - Bon marché



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 1 morceau de paleron ou de bourguignon 1 kg

- 2 oignons 6 carottes

- 1 tranche de lard coupée en dés

- un peu de matière grasse

- sel - poivre

- laurier, sauge, thym – 2 gousses d’ail

- 1 tablette de bouillon de bœuf

Préparation de la recette :

Couper la viande en morceaux égaux. La faire revenir dans une cocotte en fonte, dans laquelle vous avez fait chauffer la matière grasse.

Une fois les morceaux revenus de tous les côtés, les retirer et faire revenir les oignons émincés et les lardons.

Préparer le bouillon de boeuf avec 1/2 litre d'eau.

Ajouter la viande dans la cocotte, y verser le bouillon, les carottes épluchées et coupées en tronçons, l'ail et les herbes.

Assaisonner avec le sel et le poivre, mélanger et laisser mijoter 1h30 à feu doux.

Remarques :

On peut y ajouter du vin blanc après l'avoir fait bouillir

Boisson conseillée :

Bourgogne rouge