

Boeuf braisé aux légumes

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 2 Heures 30 minutes

Portions: 4 à 6

~Ingrédients

125 g (environ 1/4 de lb) de lard salé coupé en dés

600 g (environs 1 1/3 lb) de boeuf coupé en cubes

4 oignons coupés en rondelles

4 carottes coupées en tronçons

15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché

15 ml (1 c. à soupe) de farine

125 ml (1/2 tasse) de vin rouge

250 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf

5 ml (1 c. à thé) de thym haché

1 feuille de laurier

Sel et poivre au goût

~Préparation

1)Chauffer une cocotte en fonte ou une casserole à fond épais à feu moyen. Saisir le lard et le boeuf sur toutes les faces de 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que la viande soit colorée.

2)Ajouter les oignons et les carottes. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes en remuant.

3)Ajouter l'ail et saupoudrer de farine. Poursuivre la cuisson 1 minute en remuant.

4)Verser le vin rouge et remuer. Laisser mijoter jusqu'à évaporation presque complète du liquide.

5)Ajouter le bouillon, le thym et le laurier. Saler, poivrer et remuer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 2 heures 30 minutes à 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

source: Je cuisine transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule