

Boeuf braisé aux carottes

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg gîte de boeuf
150 g lard de poitrine
200 g oignons grelots
200 g champignons de Paris
6 carottes coupées en rondelles épaisses
1 oignon piqué de 2 clous de girofle
1 tête d'ail
1 bouquet garni
50 g beurre
50 cl vin blanc
1 verre de porto
1 c. à café concentré de tomates
1 c. à café farine
1 c. à café sucre
sel et poivre

Préparation: 50 min.

Dans la cocotte, faites revenir vivement les morceaux de viande dans le beurre, puis ajoutez le concentré de tomates, le sucre et la farine. Faites cuire 5 min. en remuant. Ajoutez le lard taillé en lardons, l'oignon, les carottes, la tête d'ail coupée en deux, le bouquet garni, les oignons grelots et arrosez avec le vin blanc et le porto. Salez et poivrez. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire 30 min. (cocotte délice pos. 2) ou 37 min. (cocotte classique). Lavez et épluchez les champignons, puis faites-les suer dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Salez et poivrez. Retirez les morceaux de viande ainsi que les carottes, les

lardons et les oignons grelots. Faire réduire le fond de cuisson jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse et homogène. Ôtez le bouquet garni, l'ail et l'oignon. Remettez la viande dans la cocotte ainsi que les lardons, les carottes et les oignons grelots. Réchauffez 5 min. à feu doux, puis ajoutez les champignons sautés. servez avec éventuellement une petite salade à l'estragon.

Classification: France (pays d'origine), boeuf (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: La cuisine Délice de Seb

Date: 08.05.2005

Enregistré par: démo