

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 2h30 à 3 heures

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et laissez dorer les morceaux de viande.
Une fois les morceaux saisis, les réserver.
Ajoutez les oignons émincés et laissez blondir doucement quelques minutes.
Remettez la viande dans la cocotte.
Saupoudrez avec la farine, mélangez bien.
Mouillez avec le vin blanc, et le bouillon de cube dilué dans 25cl d'eau bouillante.
Ajoutez le bouquet garni.
Salez légèrement, poivrez.
Amenez à ébullition, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 1h30.
Ajoutez les carottes coupées en rondelles (pas trop fines).
Laissez mijoter à nouveau 1h à 1h30 environ.
Complétez la garniture de ce plat, par des pommes de terre cuites à la vapeur.

Commentaires

Un classique de la cuisine française, motivée par l'hiver.
Ce plat est encore plus savoureux réchauffé, vous pouvez le préparer la veille pour le lendemain.

Ajouter un commentaire

BOEUF AUX CAROTTES



Ingrédients

1 kg de boeuf
macreuse ou paleron
coupés en gros cubes
1 kg de carottes
2 oignons
1 cube de bouillon
de boeuf dégraissé
dilué dans 25 cl
d'eau bouillante
25 cl de vin blanc
40 g de beurre
2 cuillères à soupe
de farine
1 bouquet garni
(thym/persil/laurier)
sel/poivre

