

Bœuf carottes

CUISIMAGES

Réf :
3001

Type :
Boeuf

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
1h30min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1,5 kg de bœuf
- 1 kg de carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- 1 boîte de concentré de tomate
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- thym, laurier, sel, poivre
- vin blanc



Faites revenir la viande 5 min dans l'huile, en prenant soin de la retourner régulièrement afin qu'elle soit bien saisie de tous les cotés.

Coupez finement l'oignon, l'ail et le persil.
Coupez une carotte en rondelles.



Une fois que la viande est bien dorée, ajoutez le thym, le laurier, la boîte de concentré de tomate, l'oignon, l'ail, le persil, la carotte coupée en rondelles, sel, poivre, et un grand verre de vin blanc.
Couvrez et laissez mijoter 30 min.



Pendant ce temps, coupez le reste de carottes en rondelles.
Ajouter les à la préparation.



Ajoutez un peu de vin blanc.
Puis 2 grands verres d'eau et couvrir.

Laisser mijoter 1 heure sur feu doux.



Conseils

Ce plat en sauce est encore meilleur s'il est préparé à l'avance puis réchauffé.
Vous pouvez également le congeler.

Variante Vins

Côte de Bourg