BœUF AUX CAROTTES

Faites dorer les morceaux de bœuf (paleron ou macreuse) dans une cocotte. Ajoutez les oignons, l'ail, le vin rouge, le bouillon et le bouquet garni. Après 1 heure, ajoutez les carottes coupées en tronçons.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 120 mins
- **Portions**: 6 personnes

Ingredients

- 800g de boeuf à braiser (paleron ou macreuse)
- 6 carottes en tronçons
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de vin rouge
- 50 cl de bouillon
- 1 bouquet garni
- Huile, sel, poivre

Préparation

Etape 1
Faites dorer la viande. Ajoutez oignons, ail, vin rouge, bouillon et bouquet garni. Laissez mijoter 1h à feu doux.

Etape 2
Ajoutez les carottes et laissez cuire encore 45 min. La viande doit se défaire à la fourchette.