

BœUF MIJOTé AUX CAROTTES



Des morceaux de bœuf à braiser cuisent doucement avec des carottes, des oignons, de l'ail et un bouquet garni jusqu'à devenir particulièrement tendres.

Infos

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

Ingredients

- 1,2 kg de bœuf à mijoter
 - 800 g de carottes
 - 2 oignons
 - 2 gousses d'ail
 - 750 ml de bouillon de bœuf
 - 1 bouquet garni
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - Sel et poivre
-

Préparation

Etape 1

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, puis faire dorer les morceaux de bœuf sur toutes les faces.

Etape 2

Ajouter les oignons émincés et l'ail haché, puis faire revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement fondants.

Etape 3

Verser le bouillon de bœuf, ajouter le bouquet garni, saler et poivrer. Couvrir puis laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 heure.

Etape 4

Ajouter les carottes coupées en morceaux et poursuivre la cuisson à feu doux pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la viande et les carottes soient bien fondantes.

Etape 5

Retirer le bouquet garni, rectifier l'assaisonnement puis servir le bœuf mijoté bien chaud.