

Bœuf-Carottes

Ingrédients

1 filet d'huile d'olive,
50 gr de beurre
1 kg de boeuf à braiser (gite ou paleron)
1 oignon
1 cube de boeuf
6 carottes
50 cl d'eau
sel
poivre



Dans une cocotte, faire fondre doucement 50g de beurre, y ajouter un filet d'huile d'olive. Faites revenir le boeuf (un morceau à braiser : gite ou paleron) sur toutes ses faces. Il faut chercher la coloration de la viande. Faire blondir doucement l'oignons avec la viande. Saler, poivrer, Faire fondre la tablette de boeuf dans les 50 cl d'eau Couvrir d'eau et porter à frémissement. (pendant 4 heures). Eplucher vos carottes, les couper en rondelles et les ajouter au boeuf, refaite cuire pendant 2 heures. La viande est cuite quand elle devient tendre.