



LA RECETTE DU MOIS

—SEPTEMBRE 2024—



Bœuf braisé aux carottes



Pour 4 personnes



Temps de
préparation : 20 min



Temps de cuisson :
3h

POUR CUISINER CE PLAT VOUS AUREZ BESOIN DE :

à la boucherie de la cité-Jardin :



1 kg Paleron de
bœuf

chez votre épicier :



250 g
Poitrine fumée



6
Carottes



1
Oignon



1
Bouquet garni



25 cl
Vin blanc sec



2
gousses d'ail



2 c. à soupe
Huile



Sel,
poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1

Coupez la viande en gros dés. Pelez et émincez l'oignon. Détailler des lardons dans la poitrine fumée.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile sur feu modéré ; lorsqu'elle est bien chaude, faites revenir l'oignon et les lardons.

2

3

Retirez-les puis faites dorer les morceaux de viande sur toutes leurs faces.

Remplacez les lardons et l'oignon dans la cocotte. Salez et poivrez puis versez le vin blanc, ajoutez 25 cl d'eau, le bouquet garni et les 2 gousses d'ail écrasées avec le plat d'un gros couteau. Couvrez, baissez le feu au maximum et laissez braiser 1h30.

4

5

Pelez les carottes, lavez-les et coupez-les en bâtonnets de 4 cm de long, puis ajoutez-les à la viande. Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Prolongez la cuisson à couvert. Laissez cuire 1h30.

Enfin, vous pouvez enlever le couvercle de la cocotte lors de la dernière demi-heure pour faire réduire un petit peu la sauce et l'épaissir naturellement.

6

*C'est prêt
Bon appétit !*

**N'hésitez-pas à nous partager
vos festins :**



@boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin