



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 épicer :



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.

2

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

3

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

4

Replacez 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.

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.

6

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.

*C'est prêt
Bon appétit !*

N'hésitez-pas à nous partager vos festins :



@boucherie_suresnes



Boucherie de la Cité-jardin