

Boeuf carottes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Un grand classique de la cuisine. A parsemer d'épices à volonté !

Ingrédients

- 4 morceaux de boeuf à braiser
- 10 carottes
- quelques pruneaux dénoyautés
- 1 cs d'huile
- 1 cc d'arôme patrelle
- 1 feuille de laurier
- thym
- 1 oignon
- sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Épluchez, lavez, puis coupez les carottes en rondelles. Réservez-les.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir l'oignon ciselé dans une cuillère à soupe d'huile.
- 3 Lorsqu'il est bien doré, ajoutez la viande et laissez mijoter jusqu'à coloration.
- 4 Incorporez alors les rondelles de carottes, le laurier et le thym. Assaisonnez à votre goût.
- 5 Mouillez avec un verre d'eau, puis déposez les pruneaux.
- 6 Laissez mijoter l'ensemble une trentaine de minutes et terminez par l'Arôme Patrelle pour donner de la couleur à votre plat.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

