

Boeuf braisé



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 h

Les jours se suivent et ne se ressemblent pas ! Hier, nous nous régaliions d'une belle salade fraîcheur... Aujourd'hui, nous allons apprécier un boeuf braisé à l'ancienne !

Ingrédients

- 1 kg de boeuf
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vin rouge
- 1 bouquet garni
- clous de girofle
- huile d'olive
- 1 cube de bouillon
- 1 cs de farine
- 1 cs de beurre

Préparation

- 1 Pelez, lavez les gousses d'ail et l'oignon. Faites revenir votre pièce de boeuf dans une cocotte dans un filet d'huile d'olive. Une fois qu'elle est bien dorée, ajoutez les gousses d'ail, l'oignon haché. Mouillez avec le vin rouge.
- 2 Ajoutez 0,75 l de bouillon de volaille. Mettez le bouquet garni et les clous de girofle. Faites partir votre cuisson sur feu vif, puis poursuivez sur feu doux et à couvert pendant 2 heures.
- 3 Faites un beurre manié avec le beurre et la farine. Incorporez bien la farine dans le beurre. En fin de cuisson incorporez votre beurre manié dans la cocotte tout en remuant. Laissez cuire encore quelques instant le temps que le jus épaisse un peu.
- 4 Servez avec des haricots verts ou des croquettes de pommes de terre. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

