

Boeuf, sauce cidre et miel



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 130 mn

La sauce est très bonne et les poivrons donnent un joli parfum en bouche. A refaire ! Accompagnez de quinoa.

Recette proposée par : Blog [La Suisse Normande !](#)

Ingrédients

- 1 kg de boeuf à bourguignon - 10 morceaux de viande
- 3 carottes - pelées
- 2 tomates - coupées en dés
- 1 de poivron vert
- 1 de poivron rouge
- farine
- bouteille de cidre
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 noix de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 échalotes - émincées
- 1 gousse d'ail - moulue
- sel, poivre

Préparation

- 1 Dans un faitout ou une cocotte, faites dorer la viande, les échalotes et l'ail dans le beurre et l'huile d'olive.
- 2 Coupez les poivrons en lamelles et ajoutez-les dans la préparation avec les dés de tomates et les carottes coupées en rondelles. Assaisonnez en sel et en poivre. Laissez mijoter.
- 3 Versez un peu de farine, mélangez et mouillez le tout avec le cidre. Ajoutez également le miel liquide et un peu d'eau jusqu'à hauteur de la viande. Faites cuire à feu doux environ 2 heures.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

