



Mes bonnes recettes

Bœuf mode

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 kg de bœuf à braiser lardé
- 1 kg de carottes
- 3 oignons
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 25 cl. de vin blanc
- 25 cl. de bouillon de viande
- 1 bouquet garni
- sel – poivre

Préparation

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir les oignons (pelés et coupés en petits dés) et la viande sur toutes ses faces. Poudrer de farine et laisser cuire 5 mn en remuant. Verser peu à peu le vin et le bouillon et déglacer la cocotte en grattant les sucs avec une cuillère en bois. Ajouter les carottes (épluchées et coupées en grosses rondelles) et le bouquet garni, saler, poivrer et laisser cuire pendant environ 3 heures à petits bouillons. Retirer le bouquet garni, sortir la viande à l'aide d'une écumoire, la couper et disposer les tranches dans un plat de service, entourées des carottes. Passer le bouillon au chinois et en napper la viande avant de servir bien chaud.



Bon appétit!