



## Bœuf Bœuf carottes



**3h05** **20 min** **2h45** **0** **264**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper la viande en gros cubes.
- 2 Peler et couper les carottes en tronçons.
- 3 Peler et couper en quatre les oignons.

### Étape 2

Réalisation du plat

- 1 Mettre l'huile et le beurre dans une sauteuse à feu assez vif.
- 2 Ajouter la viande et la faire bien dorer de tous les côtés.
- 3 Ajouter un oignon, l'ail en chemise, le laurier, le thym, le cerfeuil et le cumin. Mélanger et laisser sur le feu 3 minutes en remuant régulièrement.
- 4 Ajouter le vin blanc et le bouillon, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter pendant 1h30.
- 5 Ajouter les carottes et l'oignon restant, et prolonger la cuisson d'une heure toujours à couvert. Ne pas hésiter à ajouter du bouillon si nécessaire.

400 g **Gîte de bœuf**  
400 g **Carotte(s)**  
2 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
20 cl **Vin blanc**  
20 cl **Bouillon de bœuf**  
5 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Huile de tournesol**  
2 feuille(s) **Laurier**  
2 tige(s) **Thym**  
2 tige(s) **Cerfeuil**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 3

## Dressage

- 1 Retirer la sauteuse du feu et servir bien chaud.