

# Bœuf aux carottes facile.

Pour 6 personnes

Préparation: 30mn

Cuisson: 1h30mn



## INGRÉDIENTS

- 2kg de carottes
- 2 oignons
- 2cc d'huile
- 600g de paleron
- 40cl de vin blanc
- 3CS de concentré de tomates
- 2 bouillons de cube
- 2 gousses d'ail, sel, poivre

## PRÉPARATION:

1. Epluchez carottes et oignons et les émincer en rondelles.
2. Coupez la viande en morceaux d'environ 5 cm.
3. Mettez l'huile à chauffer dans une cocotte et faites revenir la viande.
4. Incorporez les oignons, ail, sel et poivre
5. Déglacez avec le vin blanc, grattez les sucs de cuisson puis rajoutez le concentré de tomate et les carottes.
6. Ajoutez-y les cubes de bouillon et complétez avec de l'eau pour couvrir tous les ingrédients
7. Faites cuire à feu doux pendant 1h30
8. Dégustez.

*Une recette à faire la veille,  
elle n'en sera que meilleure!!*