

Boeuf Carottes Façon Grand-Mère

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg
- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- LARDONS	300g fumés
- CAROTTE(S)	500g
- THYM	
- PERSIL	
- LAURIER	2 feuilles
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- FOND DE VEAU	1 c à café
- EAU	200 ml
- VIN ROUGE	500 ml
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les oignons en fines rondelles.
- Pelez et écrasez les gousses d'ail. Emincez-les finement.
- Pelez et coupez les carottes en tronçons de 2 cm.
- Faites revenir les oignons, l'ail et les lardons dans une fait-tout contenant du beurre chaud.
- Remuez quelques minutes puis intégrez les carottes. Salez peu et poivrez.
- Lorsque les lardons ont pris couleur, réservez le tout sur une assiette.
- Faites alors revenir sur toutes les faces les carbonades de bœuf dans le même fait-tout. Salez et poivrez.
- Réintégrez alors les légumes. Saupoudrez de persil, de thym et ajoutez les feuilles de laurier.
- Saupoudrez du fond de veau puis arrosez avec le vin et l'eau.
- Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Diluez enfin le concentré de tomates dans la sauce. Salez et poivrez de nouveau.
- Laissez mijoter pendant 3 heures.
- Au moment de servir, vérifiez l'assaisonnement.