

Boeuf Braisé aux Carottes et à la Ventop

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 4h30

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1.2 kg
- CAROTTE(S)	600g
- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FARINE	2 c à soupe
- FOND DE VEAU	1 c à café de poudre
- EAU	350 ml
- VENTOP (BIÈRE)	33 cl (Ambrée)
- LAURIER	qq feuilles
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- MOUTARDE	2 c à café
- MAÏZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Perlez et coupez les carottes en tronçons de 3 cm. Faites-les cuire sous un film alimentaire pendant 5 minutes au micro-onde.
- Tranchez les oignons en fines rondelles.
- Emincez finement l'ail.
- Faites rissoler les morceaux de viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites alors revenir les oignons dans la casserole. Ajoutez l'ail, les carottes puis replacez les morceaux de viande.
- Farinez le tout et ajoutez la poudre de fond de veau. Arrosez avec l'eau puis la bière. Remuez et portez à ébullition.
- Baissez le feu et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 4 heures.
- En fin de cuisson, diluez la maïzéna et la moutarde dans la crème et introduisez ce mélange à la sauce en augmentant la puissance du feu.
- Poursuivez la cuisson pour obtenir une belle sauce. Servez bien chaud.

