

Carbonades au Vin Blanc

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CARBONADES	1.2kg (Boeuf)
- LARD FUMÉ	200g (en lardons)
- CAROTTE(S)	6 petites
- CELERI	3 branches
- OIGNON(S) BLANC(S)	1 tasse
- BEURRE DE CUISSON	50g
- VIN BLANC SEC	250 ml
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube + 250 ml d'eau chaude
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- PERSIL	2 c à soupe
- THYM	un peu
- LAURIER	3 feuilles
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- FARINE	1.5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans la cocotte bien chaude, faites revenir sans graisse les lardons fumés. Réservez-les sur une assiette.
- Mélangez le vin blanc avec le concentré de tomates.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Ajoutez le beurre de cuisson et faites rissoler les carbonades sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Saupoudrez de farine, mélangez bien et ajoutez ensuite le bouillon de viande, le vin blanc au concentré de tomates. Homogénéisez le tout.
- Incorporez les épices, l'ail, les lardons, les oignons grelots et les carottes.
- Couvrez et laissez mijoter sur feu très doux pendant 1 h 30 min.
- Si la sauce est trop liquide, ajoutez un peu de maïzéna.
- Servez avec des coquettes ou des mignonnettes de pommes de terre.