

# BœUF AUX CAROTTES



Faites dorer les morceaux de bœuf (paleron ou macreuse) dans une cocotte. Ajoutez les oignons, l'ail, le vin rouge, le bouillon et le bouquet garni. Après 1 heure, ajoutez les carottes coupées en tronçons.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 120 mins
- **Portions:** 6 personnes

---

## Ingredients

- 800g de boeuf à braiser (paleron ou macreuse)
- 6 carottes en tronçons
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de vin rouge
- 50 cl de bouillon
- 1 bouquet garni
- Huile, sel, poivre

---

## Préparation

**Etape 1**

Faites dorer la viande. Ajoutez oignons, ail, vin rouge, bouillon et bouquet garni. Laissez mijoter 1h à feu doux.

**Etape 2**

Ajoutez les carottes et laissez cuire encore 45 min. La viande doit se défaire à la fourchette.