

# BœUF MIJOTé AUX CAROTTES



Des morceaux de bœuf à braiser cuisent doucement avec des carottes, des oignons, de l'ail et un bouquet garni jusqu'à devenir particulièrement tendres.

---

## Infos

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

## Ingredients

- 1,2 kg de bœuf à mijoter
  - 800 g de carottes
  - 2 oignons
  - 2 gousses d'ail
  - 750 ml de bouillon de bœuf
  - 1 bouquet garni
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
  - Sel et poivre
-

# Préparation

## Etape 1

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, puis faire dorer les morceaux de bœuf sur toutes les faces.

## Etape 2

Ajouter les oignons émincés et l'ail haché, puis faire revenir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement fondants.

## Etape 3

Verser le bouillon de bœuf, ajouter le bouquet garni, saler et poivrer. Couvrir puis laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 heure.

## Etape 4

Ajouter les carottes coupées en morceaux et poursuivre la cuisson à feu doux pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la viande et les carottes soient bien fondantes.

## Etape 5

Retirer le bouquet garni, rectifier l'assaisonnement puis servir le bœuf mijoté bien chaud.