



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



6 personnes



15 min de préparation



2h30 de cuisson

Bœuf carotte de Mickaël



Suggestion:

Saint Emilion

Côtes de Blaye

Ingrédients

1.2kg de bœuf (collier ou basse côte)
1kg de pommes de terre
1kg de carottes
200g de lardons fumés
2-3 échalotes
500g de sauce tomate
Herbes de Provence
Laurier
Sel, poivre

Préparation

- 1 Dans un grand faitout, faites revenir les lardons avec les échalotes finement coupées.
- 2 Ajoutez la viande coupée en cubes de 3cm avec le poivre et les herbes de Provinces. Laissez mijoter 3 minutes et ajoutez la sauce tomate.
- 3 Quand la sauce tomate commence à bouillir, ajoutez les pommes de terre et les carottes coupées en rondelles.
- 4 Recouvrir d'eau, ajoutez une poignée de gros sel. Mélangez et portez à ébullition.
- 5 A ébullition, écumez, mettez un couvercle et laissez mijoter 2h30 à feu doux, en remuant de temps en temps.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Les lardons fumés donnent un parfum à la viande qui est délicieux ! Les pommes de terre et les carottes s'imprègnent de sauce tomate et c'est encore plus moelleux. N'hésitez pas à en faire un peu plus, c'est encore meilleur réchauffé !

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise