



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



Facile



6 personnes



10 min de préparation



2h de cuisson

Bœuf braisé aux carottes et cumin



Suggestions:

Savigny les Beaune
rouge

Premières côtes de
Bordeaux

Ingrédients

1.2kg de bœuf à braiser
en morceaux de 50g
1kg de carottes
épluchées et lavées
10cl d'huile
1 tablette de bouillon de
bœuf
2 cuillères à soupe de
cumin en poudre
70g de farine
50g de beurre
Sel, poivre

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de bœuf sur toutes les faces dans 10cl d'huile très chaude.
- 2 Ajoutez la farine, mélangez et cuire 3 minutes.
- 3 Ajoutez les carottes coupées en rondelles d'environ 3 millimètres d'épaisseur, 1.5 litre d'eau, le bouillon de bœuf, le cumin et laissez mijoter doucement pendant 2 heures.
- 4 Juste avant de servir, ajoutez 50g de beurre et assaisonner.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez également ajouter des pommes de terre lors de la préparation de votre plat.

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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise