

Bœuf braisé aux carottes – vs Paulux

Une conserve « maison » faite en 2015 et consommée en 2022



Entre 3 et 4 bocaux de 670g net chacun



Le service : Bœuf et farfalles

Ingrédients – Convives : 2 par bocal – Préparation : 45 min – Stérilisation : 3 heures



500g de gîte ou
de macreuse



4 carottes
en rondelles



125g de petits
lardons



1 gros oignon
ciselé



4 gousses d'ail
coupées en 4



400g champi.



Herbes, bouquet



4 càs H. d'olive



½ L vin rouge



2 v. cube boeuf

Préparation

1. Eplucher les carottes, et les tailler en rondelles. Réserver.
2. Eplucher l'ail et le couper en 4. Eplucher l'oignon et le tailler finement. Réserver.
3. Rincer les champignons entiers de Paris, les égoutter, réserver.
4. Faire dissoudre le cube de bœuf dans un verre d'eau tiède.
5. Faire dorer les lardons fumés dans une poêle sans gras. Réserver.
6. Faire suer les champignons 10 min, dans le gras des lardons, au besoin, rajouter de l'huile.
7. Rajouter l'oignon pour qu'il devienne transparent. Réserver le tout dans un bol.
8. Mettre la viande découpée en gros dès et tourner. Dorer 5 à 10 min à feu vif.
9. Poivrer de 5 tours du moulin, ajouter une càs d'herbes de Provence. Mélanger.
10. Ajouter l'oignon, les lardons fumés, les champignons, les carottes et l'ail.
11. Verser le vin et le bouillon de boeuf et remuer le tout. Remplir les bocaux à 2 cm du bord.
12. Bien tasser. Compléter avec du bouillon de bœuf. Mettre la rondelle et visser le couvercle.
13. Stériliser 3H puis laisser refroidir. Ranger à la cave, minimum 6 mois avant de déguster.

Nota - Accompagner de pâtes fraîches ou de PDT en robe des champs.

*** 18 février 2022 ***

Boeuf braisé aux carottes.doc