

## Bœuf braisé

Pour 5 personnes

préparation : 2 heures

cuisson : 15 mn

### Ingrédients

1,2 kg de viande de bœuf à braiser  
1 kg de carottes  
3 gros oignons  
15cl d'huile végétale  
60g de beurre  
2 cuillères à soupe de vinaigre à la pulpe de carotte au curry Libeluile

### Recette

Pelez les carottes et les oignons, émincez les oignons et coupez les carottes en rondelles épaisses.

Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte et faites-y dorer la viande sur toutes ses faces. Quand elle est bien colorée, retirez-la de la cocotte. Remplacez-la par les oignons et faites-les revenir 3 min en remuant. Puis remettez la viande, salez et poivrez, ajoutez le laurier et le bouillon, couvrez et faites cuire doucement pendant 1 h.

Ajoutez les carottes et le vinaigre à la pulpe de carotte au curry puis prolongez la cuisson 1 h. Posez la viande dans un plat, entourez-la des légumes, arrosez du jus de cuisson et servez aussitôt.

*Bon Appétit !*