

4 personnes - Préparation en 20 min - Cuisson 2h 30min

JARRET DE BOEUF AUX CAROTTES



Le vin : Anjou Village Brissac

Ingrédients

- 2 jarrets de bœuf
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cube de bouillon
- 1 bouquet garni
- 6 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 L de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- poivre et sel

Préparation

- Épluchez les oignons et émincez-les. versez un peu d'huile d'olive dans une cocotte. Ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 5 min.
- Ajoutez les jarrets de bœuf et faites-les dorer quelques minutes sur chaque face. Saupoudrez de farine et mélangez bien le tout.
- Ajoutez le concentré de tomates, le cube de bouillon, le bouquet garni et le vin rouge.
- Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Ajoutez-les dans la cocotte. Épluchez les gousses d'ail et ajoutez-les également.
- Couvrez la cocotte et laissez mijoter le tout pendant 2 h 30 environ. Salez et poivrez à votre convenance. Dégustez ce plat bien chaud.