

Bœuf aux carottes

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 800 g de macreuse de bœuf
- 250 g de lardons fumés
- 2 kg de carottes
- 1 échalote
- 50 cl de vin blanc sec
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 bouquet garni
- 1 clou de girofle
- Gros sel et poivre en grains

La **recette**

Etape 1

Ficelez le morceau de macreuse. Faites revenir la viande sur toutes les faces dans une cocotte avec l'huile d'olive.

Etape 2

Pendant ce temps, épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez et émincez l'échalote. Retirez la viande de la cocotte et remplacez-la par les lardons, l'échalote et le clou de girofle. Faites cuire 5 min en remuant sans laisser caraméliser.

Etape 3

Délayez le bouillon cube dans un bol d'eau chaude et versez-le dans la cocotte avec le vin blanc. Ajoutez la viande, les carottes et le bouquet garni. Salez et poivrez. Laissez mijoter à petit feu et à couvert pendant 1 h 30.