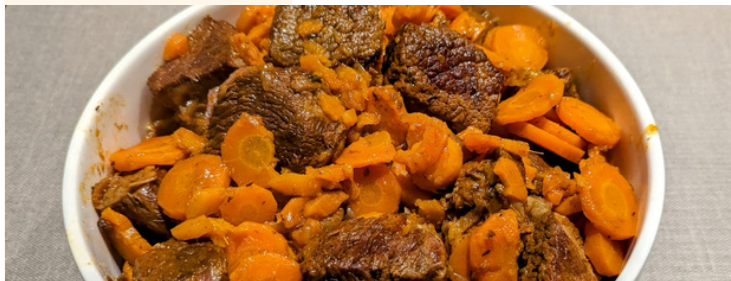


Boeuf aux carottes à la Jeanjean (à la cocotte)



5 personnes



1h15 minutes



Ingrédients

- 1 kg de Bourguignon ou paleron (gros cubes de 5 cm de côté) de la Ferme de Guichet
- 25cl de vin blanc sec
- 5cl de Cognac ou Fine de Bretagne
- 2 oignons
- 1 kg de carottes (rondelles de 5mm) ou plus si vous avez de la place dans la cocotte...
- 1 Bouquet garni
- Sel, poivre, clou de girofle
- 2 càs de concentré de tomate (la petite touche de Jeanjean)
- 4 càs d'huile

Recette

1. Verser l'huile et faites colorer la viande dans la cocotte minute.
2. Ajouter les oignons émincés et faites-les suer.
3. Verser le vin, le cognac, les carottes, le sel, le poivre, le bouquet garni et le concentré de tomates.
4. Porter à ébullition et mélanger.
5. Fermer la cocotte, dès que la vapeur s'échappe, baisser le feu et compter au moins 60 mn.

C'est très bon chaud mais encore meilleur réchauffé.

Se mange seulement avec les carottes si vous en mettez beaucoup ou également avec des coquillettes.

Les enfants adorent !