

# 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 !*