

# Boeuf-carottes à la bière



6 personnes



3h

## INGRÉDIENTS

1kg de boeuf casta pour plat en sauce (gîte, paleron, macreuse, queue, tendron)  
 100g de beurre  
 3 gros oignons  
 500ml de bière  
 250ml de bouillon  
 3 navets  
 1,5kg de carottes  
 1 bouquet garni  
 2 c.a.s de farine  
 sel, poivre, persil

## PRÉPARATION

1. Préparer les ingrédients : peler et couper en tronçon de 5cm les carottes, les navets, les oignons et la viande.
2. Saisir dans du beurre la viande pour la colorer.
3. Ajouter les oignons, le sel, le poivre et le bouquet garni.
4. Lorsque les oignons commencent à être translucides, ajouter la bière et le bouillon.
5. Laisser mijoter 1h à feu doux.
6. Ajouter les carottes, du bouillon si nécessaire et 2 c.a.s de farine pour épaissir la sauce.
7. Laissez mijoter une autre heure.
8. Ajoutez les navets et laissez cuire 30 minutes.
9. Enlever le bouquet garni, et c'est prêt !