



#Carbonade de boeuf #Carbonade #Boeuf #Viande #Paléo #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Pour 6 personnes :

- 1 kg 200 de viande de bœuf (macreuse, gîte, jarret, bourguignon...)
- 2 gros oignons
- 4 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 30 g. de raisins secs
- 30 cl de bière blonde
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 6 baies de genièvre
- sel, poivre



#Carbonade de boeuf #Carbonade #Boeuf #Viande #Paléo #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Faites gonfler les raisins secs dans un bol d'eau chaude. Découpez la viande en gros cubes. Pelez les oignons et les gousses d'ail, émincez-les finement, pelez les carottes et découpez-les en rondelles fines. Concassez grossièrement les baies de genièvre.

Faites chauffer l'huile à feu vif dans la cocotte et mettre les morceaux de viande à dorer sur toutes leurs faces. Quand la viande est bien colorée, retirez-la. A la place, laissez fondre doucement les oignons et l'ail. Au bout de 5 min, remettez le bœuf, ajoutez les raisins secs égouttés, le genièvre, le bouquet garni, les carottes, le sel et le poivre. Versez la bière sur la préparation.

Couvrez et laissez cuire 35 mn à feu doux.

Servez chaud.