

## Bœuf aux carottes

Pour 4 personnes.

1 kg de culotte de bœuf, 50 g de beurre, 100 g de lard, 1 petite boîte de concentré de tomates, 250 g d'oignons, 2 verres de vin blanc sec, 1 bouquet garni, 2 gousses d'ail, 1 kg de carottes.

Couper le lard en lamelles et le faire revenir dans une cocotte contenant du beurre chaud avec la viande découpée en morceaux. Lorsque ceux-ci sont bien dorés, y ajouter les carottes coupées en dés, les oignons, l'ail et le bouquet garni. Assaisonner. Mouiller avec le vin blanc et la même quantité d'eau. Laisser cuire avec couvercle, à petit feu, pendant une heure.

Y incorporer le concentré de tomates. Retirer le bouquet garni et, si la sauce est trop liquide, prolonger la cuisson à découvert. Servir dans la cocotte.

On peut accompagner ce plat de pommes de terre nature.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.