

Bœuf carottes à la normande

Ingrédients

700g de bœuf bourguignon

1 oignon

8 carottes

4 cuillères de concentré de tomates

Laurier Thym

1 bouteille de cidre brut

Sel poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation

- 1) Couper le bœuf en gros carrés. Enduire le bœuf de farine et les faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile, laissez dorer 5 minutes.
- 2) Ajoutez l'oignon émincé grossièrement.
- 3) Couper les carottes en rondelles et les ajouter au bœuf, saler, poivrer.
- 4) Incorporer le thym et le laurier.
- 5) Couvrir d'une bouteille de cidre brut. Rajoutez de l'eau afin de recouvrir les ingrédients.
- 6) Diluer le concentré de tomates.
- 7) Porter à ébullition, laisser cuire à la cocotte (minute) pendant 40 minutes cuisson plus longue si c'est une cocotte normale.

