

Boeuf aux carottes

© Coupdepouce.com



Portion(s) : 4

Mode de préparation : Four

Une recette de l'excellente cuisinière Céline Bellefeuille, ma p'tite mamounet!

Ingrédients

- 4 c. à tab (60 ml) de farine
- 2 lb (1 kg) de boeuf coupé en cubes
- 1 c. à tab (15 ml) d'huile végétale (environ)
- 3 t (750 ml) de bouillon de boeuf
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'origan séché
- 1/4 c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili
- 2 c. à tab (30 ml) de pâte de tomates
- 1 oignon haché
- 4 à 5 grosses carottes, coupées en deux

Préparation

1. Mettre la farine dans un plat peu profond. Ajouter les cubes de boeuf et les rouler pour bien les enrober (secouer pour enlever l'excédent).
2. Dans une cocotte, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les cubes de boeuf, en plusieurs fois, et cuire, en brassant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient dorés (les retirer au fur et à mesure qu'ils sont dorés et réserver dans un bol; au besoin, ajouter un peu d'huile pour éviter que la viande ne colle).
3. Verser le bouillon de boeuf dans la cocotte. Ajouter les cubes de boeuf réservés, les épices, la pâte de tomates et les légumes. Couvrir la cocotte.
4. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce que le boeuf soit tendre.