



BŒUF CAROTTES

Descriptif de notre plat

Il s'agit d'une barquette de bœuf carottes, prête à être réchauffée.

L'accompagnement est au choix: pâtes ou riz.

La viande de bœuf est, bien sûr, issue de notre élevage. Elle est sans antibiotiques, sans OGM et sans facteur de croissance.

Nos conseils de dégustation

Au micro-onde :

Enlever l'opercule du plat, le placer dans le four micro-onde avec un verre d'eau. Laisser chauffer pendant 2 à 3 minutes environ.

Au four :

Enfourner pendant 15 minutes à four chaud thermostat 150°C après avoir enlevé l'opercule.

Bon appétit !

INGRÉDIENTS POUR 8/10 PERSONNES

- 1,4 kg de viande hachée de bœuf sans antibiotiques issue de notre élevage
- 1,5 L de vin blanc
- 1,4 kg de carottes
- 600 g d'oignons émincés (l'équivalent de 3 gros oignons environ)
- 50 g d'ails
- 15 g de farine
- 1 bouquet garni
- 40 g de concentré de tomates
- 1 bouillon de légumes
- Sel, poivre, 1 pincée de sucre

LA PRÉPARATION

- Mettre un filet d'huile d'olive
- Faire revenir les morceaux de viande à feu vif.
- Saler et poivrer.
- Ajouter les oignons, les carottes coupées puis l'ail.
- Parsemez le tout de farine pour donner plus d'épaisseur à la sauce
- Bien mélanger
- Rajoutez le bouquet garni et le concentré de tomates.
- Bien mélanger l'ensemble
- Déglacez avec le vin blanc et le bouillon de légumes.
- Laissez mijoter pendant 2h30 – 3h à feu doux.