Bœuf aux carottes mijoté au thym et au laurier

Un mijoté de bœuf tendre aux carottes fondantes, cuit longuement à petit feu. La cuisine de famille dans toute sa simplicité.

4 personnes	20 min préparation	75 min cuisson	95 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 800 g de paleron de bœuf
- 500 g de carottes
- 2 oignons
- 20 g de huile
- 30 g de farine
- 500 ml de bouillon de bœuf
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à café de thym
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher les oignons dans le bol.
   4 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile et faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le bœuf en gros cubes et la farine, puis saisir.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter le bouillon, le concentré, le laurier, le thym et le sel.
5. Mijoter.
   45 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Ajouter les carottes en rondelles et poursuivre.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
7. Retirer le laurier et servir.

Le conseil de Tiha
Prépare-le la veille : le mijoté est encore meilleur réchauffé le lendemain.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, 3 mois au congélateur.