



# Mijoté de bœuf aux petits légumes

*En accord avec un Vacqueyras rouge.*

L'incontournable bœuf carottes

Le mois de décembre est là ! Noël approche.

Faites-vous plaisir avec cette recette traditionnelle et familiale qui s'accordera à merveille avec le Vacqueyras rouge.

## INGREDIENTS : (pour 4 personnes)

- 700 g de viande de bœuf dans la tendre tranche
- 1 gros oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- 5 carottes
- 5 petits navets
- 200 g de champignons bruns
- 150 g de shiitakes
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 600 ml de bouillon de bœuf
- 150 ml de vin rouge
- 2 à 3 feuilles de laurier
- 1/3 de bouquet de persil plat
- maïzena ou crème d'orge
- huile d'olive
- 25 g de beurre froid
- sel
- poivre du moulin

## PREPARATION :

Sortir la viande de bœuf 45 minutes avant de la cuire. Coupez-la en gros cubes de 4 à 5 cm. Laver et éplucher les légumes. Tailler les carottes en tranches. Tailler les navets et les champignons en en grosses et épaisses lamelles. Éplucher et écraser l'ail. Éplucher l'oignon et le couper en gros cubes.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une large cocotte en fonte. Ajouter la viande et laisser colorer rapidement. Saler et poivrer. Réserver. Verser les oignons et l'ail dans la cocotte. Ajouter les feuilles de laurier et un peu d'huile d'olive. Laisser revenir pendant 5 minutes. Ajouter la viande, mélanger et verser le vin rouge. Laisser évaporer pendant 3 petites minutes. Ajouter le concentré de tomates et le bouillon de bœuf bien chaud et laisser cuire pendant 5 minutes. Ajouter en suite les légumes dans le bouillon. Bien mélanger et couvrir. Laisser mijoter à petit bouillon pendant 2 heures. Mélanger toutes les 15 minutes.

Une fois la viande et les légumes bien tendres, prélever 300 ml de bouillon. Ajouter de la maïzena et bien mélanger sans grumeaux. Verser ensuite ce bouillon dans la cocotte. Ajouter le beurre bien froid et le persil ciselé. Rectifier l'assaisonnement. Servir sans attendre avec des pâtes fraîches, du riz basmati nature ou de la purée de pommes de terre.