

Le bœuf «maison» aux carottes

pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de bœuf lardé; 40 g de margarine; 1 oignon; 1 pied de veau; 1 cuil-

lerée à soupe de concentré de tomate; 2 verres de vin blanc sec; 2 gousses d'ail; 1 kg de carottes; 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), sel, poivre.

1. Faire chauffer la margarine dans la cocotte. Y dorer la viande de tous les côtés. Ajouter l'oignon, le pied de veau, le concentré de tomate, le vin blanc, la même quantité en eau, le bouquet garni, les gousses d'ail, le sel et le poivre. Couvrir. Laisser cuire 1 heure sur feu moyen.

2. Durant la cuisson, gratter les carottes, les couper en fines rondelles. Après 1 heure de cuisson du bœuf, mettre les carottes dans la cocotte. Faire cuire encore 1 heure.

3. Servir le bœuf coupé en tranches régulières, avec les carottes en bordure. Arroser avec le jus de cuisson.