

Ingrédients

1 kg. (2lb) jarret de bœuf
2 gros oignons
8 pommes de terre
6 carottes
250ml (8oz) de Guinness
2 c à soupe de farine
1 morceau de beurre (1 c. à s)
1 c à s d'huile d'olive
100ml (½ tasse) d'eau
1 bouquet garni
Persil
Sel et poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

Nombre de portion : 4

Préparation

Couper le jarret en morceaux.

Éplucher les oignons puis les couper en lamelles.

Éplucher les carottes et les couper en rondelles.

Rouler les morceaux de bœuf dans la farine.

Dans une cocotte : faire chauffer l'huile et le beurre pour faire revenir les morceaux de bœuf.

Les retirer dès qu'ils sont dorés.

Mettre les oignons dans la cocotte et les faire revenir doucement.

Ajouter les morceaux de bœuf réservés ainsi que les carottes, la bière Guinness et l'eau.

Mélanger le tout et porter à ébullition puis à feu doux.
Saler et poivrer à votre goût.

Mettre le couvercle et laisser cuire pendant 1 ½ à 2 heures.



Boeuf aux carottes
préparé à la Guinness

