

Confit de boeuf aux petits pois et carottes



4 Pers.

15 min

4 h

Facile

INGRÉDIENTS

850 g de boeuf à braiser

4 carottes

200 g de petits pois écosés

1 oignon

10 cl de jus d'orange

20 cl de bouillon de boeuf

1 grosse c. à soupe de miel 1 bouquet garni

huile d'olive

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Coupez la viande de boeuf en cubes.

ÉTAPE 2

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande cocotte.

ÉTAPE 3

Faites dorer le boeuf sur toutes les faces pendant quelques minutes.

ÉTAPE 4

Salez et poivrez selon vos goûts.

ÉTAPE 5

Pelez et émincez l'oignon.

ÉTAPE 6

Pelez et coupez les carottes en rondelles.

ÉTAPE 7

Débarrassez la viande de boeuf de la cocotte et réservez.

ÉTAPE 8

Placez l'oignon dans la cocotte et faites-le doré. Mélangez bien pour bien l'enrober des sucs de cuisson.

ÉTAPE 9

Ajoutez les carottes, les petits pois, le jus d'orange, le miel, le bouillon et le bouquet garni.

ÉTAPE 10

Laissez cuire pendant environ 20 minutes à couvert.

ÉTAPE 11

Rajoutez la viande de boeuf et poursuivez la cuisson à couvert et à feu doux pendant environ 3h30.

ÉTAPE 12

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

ÉTAPE 13

Servez bien chaud.