

## BOEUF AUX PETITS OIGNONS

Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 90 mn

### INGREDIENTS

- Viande (jarret, nerveux de gîte ou basse côte à braiser)
- Huile d'olive
- Deux oignons
- 1 carotte
- Sel, poivre
- 25 cl de vin blanc sec

### PREPARATION

Faire revenir vos morceaux de bœuf dans de l'huile d'olive.  
Sortir vos morceaux de la cocotte pour faire revenir les oignons, saler, poivrer.  
Mettre les rondelles de carottes.  
Faire gonfler avec 25 cl de vin blanc sec et 25 cl d'eau tiède.  
Remettre vos morceaux de bœuf et laisser mijoter 1 heure 30 minutes.

### CONSEIL

Accompagner ce met avec : riz, coquillettes ou purée.

