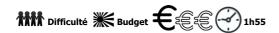


Mijoté de boeuf aux carottes



LES INGRÉDIENTS

- 800 gr de carottes,
- 1kg de bœuf à bourguignon,
- 2 oignons,
- 2 branches de thym,
- 1 bouquet de persil plat,
- 1 bouillon de bœuf,
- 1 petite boîte de concentré de tomates,
- 2 cuillères à soupe de farine,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Du sel et du poivre du moulin.

LA RECETTE

- 1. Pelez les carottes avec <u>l'éplucheur horizontal</u> Kyocera.
- 2. Coupez-les en rondelles assez épaisses avec le couteau santoku SHIN Kyocera.
- 3. Pelez et émincez les oignons, toujours avec le couteau santoku SHIN Kyocera.
- 4. Dans une cocottes, faites revenir la viande préalablement détaillée en gros dés avec <u>le couteau santoku SHIN</u> Kyocera, dans l'huile chaude pour dorer toutes les faces.
- 5. Saupoudrez la viande de farine, puis mélangez.
- Ajoutez le bouillon cube émietté, les carottes, le concentré de tomates, les oignons et le thym.
- 7. Salez et poivrez avec <u>le nouveau moulin à</u> <u>épices en bois</u> de Kyocera.
- 8. Couvrez avec 1,5l d'eau et fermez la cocotte.
- 9. Laissez mijoter pendant 1h30 à feu doux.
- 10. Parsemez de persil plat et servez.

Accompagnez ce délicieux plat en sauce d'un vin rouge, un Côtes de Bourg par exemple. À consommer toujours avec modération!

www.kyocera-cuisine.fr

<u>Contact Presse:</u> KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr

Carnet de recettes



VOS USTENSILES

✓ **1 Couteau Santoku SHIN Kyocera** à lame en céramique noire, précis et tranchant.



✓ **1 Éplucheur horizontal Kyocera** doté d'une large surface de céramique pour éplucher avec précision et rapidité.



✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

