

Mijoté de boeuf aux carottes

 Difficulté  Budget   1h55

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 [l'éplucheur horizontal 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 [le couteau santoku SHIN Kyocera](#), dans l'huile chaude pour dorer toutes les faces.
5. Saupoudrez la viande de farine, puis mélangez.
6. Ajoutez le bouillon cube émietté, les carottes, le concentré de tomates, les oignons et le thym.
7. Salez et poivrez avec [le nouveau moulin à épices en bois](#) 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

Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



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



NOUVEAU