

BOEUF A LA BIERE

Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 120 mn

INGREDIENTS

- Viande (jarret, nerveux de gîte ou basse côte à braiser)
- Huile d'olive
- Deux oignons
- Deux gousses d'ail
- Bouquet garni (thym, laurier)
- Deux tomates pelées
- Sel, poivre
- Bière blonde (Leffe, chti, Grimbergen)

PREPARATION

Dans une cocotte mettre un filet d'huile d'olive, faire revenir les oignons émincés, (qu'ils soient transparents).

Ajouter l'ail les tomates, le bouquet garni.

Ajouter la viande que l'on fait revenir à feu doux (sur tous ses côtés),

Une fois la viande revenue, verser la bière (bouteille de 75 cl), remuer, porter à ébullition, couvrir.

Laissez mijoter à feu doux pendant deux heures environ.

CONSEIL

Accompagner ce met avec : riz, coquillettes ou purée

