

BOEUF BRAISE A LA BIERE BRUNE

Recette proposée par Corinne Raingard



Préparation : 15 min - **Repos :** 12 h - **Cuisson :** 2 h 30 min - **Matériel :** -

Ingédients : 4 personnes

- 800 gr de paleron de boeuf - 2 c.s. de farine - 50 cl de bière brune - 2 oignons - 1 gousse d'ail dégermée - 50 ml d'huile d'olive - 1 bouquet de thym et de laurier - 1 saupoudrage de fines herbes - 1 pincée de baies de poivres - 2 carottes - 150 gr de champignons - sel, poivre

1. La veille, faites mariner la viande coupée en gros dés avec les oignons coupés en 4, la gousse d'ail écrasée, l'huile d'olive, les fines herbes, le thym, le laurier, les baies, le sel et le poivre et la bière. Filmez le bol de la marinade et réservez au frais une nuit.
2. Le lendemain, dans la Midi Cuve du ROBOT multifonction, installez le disque éminceur 2mm. Tranchez les carottes et réservez les. Coupez les champignons en 4, réservez les.
3. Farinez la viande et saisissez la dans la cuve inox du Cook: EXPERT, 10 min., Vit.1A, 120°C.
4. Versez la marinade sur la viande, ajoutez de l'eau si nécessaire et lancez le MIJOTAGE, 1h45, Vit.1A, 95°C.
5. Ajoutez les carottes et les champignons, relancez le MIJOTAGE 30 min., Vit.0, 95°C sans le bouchon. Ajustez la cuisson si nécessaire avec 15 min. supplémentaires.
6. Dressez le tout dans un plat de service, parsemez de persil frais, salez, poivrez à votre goût et dégustez.

Astuce du chef :

En accompagnement, je suggère une purée maison ou des pommes de terre sautées.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Corinne Raingard