

# Boeuf braisé à la bière avec bacon, patates et carottes

- Ce bœuf braisé à la bière avec bacon, patates et carottes est un vrai repas de champion!



PRÉPARATION  
15 MIN

CUISSON  
2H

TEMPS TOTAL  
2H15

PORTIONS  
6-8

## Ingrédients :

- 3 tranches de bacon coupées en morceaux
- 1 gros oignon coupé en dés
- 2 cuillères à thé de cassonade
- 2 tasses (500 ml) de bière brune
- 1 lb de rôti de palette coupée en cube
- 3 carottes de taille moyenne coupées en dés
- 3 pommes de terre de taille moyenne coupées en dés
- 1/4 de cuillère à thé de poivre de cayenne
- 3 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- sel et poivre

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
2. **Faites cuire le bacon.**
3. Dans une grande casserole, mettre le bacon et faire cuire à feu moyen pendant environ 5 minutes.
4. Ajouter les oignons et la cassonade. Faites cuire jusqu'à ce que les oignons sont translucides en mélangeant fréquemment.
5. Ajouter la bière et décoller les côtés.

6. Ajouter les carottes, les patates et le bœuf. Ajouter les épices et la moutarde.
7. Porter à ébullition.
8. Transférez dans une cocotte allant au four et faites mijoter doucement pendant 1 heure et demie.
9. Retirer les feuilles de laurier.
10. Servir chaud avec des **croûtons maison**.

“ *On parle ici d'un vrai repas de champion, la viande se découpe pratiquement en la regardant, c'est facile à faire et complet :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)