## JOUE DE BOEUF CAROTTES (4 personnes)

- 600 g de joue de bœuf
- 1 oignon
- 4 carottes
- 8 oignons grelots glacés maison
- 4 gousses d'ail
- 125 g de poitrine fumée

- 1 tasse à café de vin blanc
- ½ litre de bouillon de bœuf maison
- 70 g de concentré de tomates
- 250 g de champignons de Paris
- 25 g de beurre
- Sel, poivre, bouquet garni

Couper la viande en gros cubes. Eplucher les carottes et les couper en rondelles, émincer l'oignon, éplucher les gousses d'ail et les grelots.

Laver rapidement les champignons à l'eau claire, enlever les pieds et couper les têtes en 2 ou 4 selon la taille.

Trancher la poitrine fumée en lardons.

Dans une cocotte faire revenir dans le beurre l'oignon émincé avec les cubes de viande et les lardons pendant 5 minutes.

Ajouter le concentré de tomates, mélanger et déglacer avec le vin blanc.

Ajouter le bouillon de bœuf et porter à ébullition.

Ajouter les gousses d'ail, les carottes, les champignons et le bouquet garni. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 1 heure en remuant de temps en temps.

Ajouter les grelots en fin de cuisson. Retirer le bouquet garni avant de servir.









