

Bœuf aux carotte

Ingrédients

2c. à soupe de farine

$\frac{1}{2}$ c. à thé de paprika

Poivre

1 livre de bœuf en cubes dégraissé

Huile

1 branche de céleri en morceaux

2 tasses de carottes en rondelles

1 oignon émincé

$\frac{1}{4}$ tasse de jus de pommes non sucré

$\frac{1}{2}$ tasse de bouillon de poulet

Persil

Préparation

Préchauffer le four à 350F

Dans un bol, mélanger la farine, le paprika et le poivre. Enfariner légèrement les cubes de bœuf. Réserver.

Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et y dorer la viande. Déposer dans un plat allant au four.

Chauffer de l'huile et faire revenir le céleri, les carottes et l'oignon à feu moyen pendant 3 à 4 minutes, en remuant fréquemment.

Déglacer avec le jus de pommes. Incorporer le bouillon et porter à ébullition.

Verser sur les cubes de bœuf. Couvrir et cuire au four 40 à 45 minutes.

Tiré de Éducatout en collaboration avec Lisette Poissant