



Bœuf braisé à la bière et aux légumes

Description

J'adore préparer des plats braisés, et le bœuf braisé à la bière est l'un de mes préférés ! Braiser, en cuisine, est une technique de cuisson qui consiste à saisir à feu vif les ingrédients puis ensuite à longuement les faire mijoter à feu doux dans du liquide (bière, vin, bouillon...) dans un récipient fermé. J'aime beaucoup cette technique, parce qu'on peut ajouter plein de légumes et simplement laisser mijoter. Ce sont des plats très faciles à faire, qui n'ont besoin que de temps pour faire éclater leurs saveurs.

[Image 2721](#)

Recette du bœuf braisé à la bière et aux légumes

6 pers

Préparation 15 min

Cuisson 1h30 min

Niveau facile

Ingrédients

- 900g de bœuf à braiser (paleron, gîte à la noix)
- 50 cl de bière blonde
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 5 carottes moyennes
- 2 branches de céleri
- 2 feuilles de laurier

- 1 cube de bouillon de bœuf
- 4 cuillères à soupe de persil haché
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Dans un premier temps, couper tous les aliments. Commencer par détailler le bœuf en dés d'environ 2 cm de côté. Couper le céleri en rondelles fines et les carottes en rondelles un peu plus épaisses (0,5 – 1 cm). Détailler l'oignon en cubes grossiers et passer l'ail au presse-ail.
2. Dans une cocotte à feu moyen-fort, ajouter l'huile d'olive. Faire ensuite revenir la viande sur toutes les faces pour qu'elle dore. Il faut qu'elle soit saisie rapidement sur l'extérieur, il n'est pas nécessaire qu'elle cuise à cette étape.
3. Réserver la viande puis faire revenir les carottes et le céleri. Après quelques minutes, ajouter l'oignon et l'ail, puis finalement la viande. Baisser le feu.
4. Ajouter le bouillon de bœuf, 30 cl d'eau, la bière, le laurier et le persil. Saler et poivrer et laisser mijoter avec un couvercle à feu doux pendant 1h30. Vérifier régulièrement que la sauce ne s'évapore pas complètement. Elle doit être onctueuse.
5. Servir avec une purée de pommes de terre ou des patates rôties.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Astuces pour réussir le bœuf braisé à la bière

- Si en fin de cuisson la sauce est trop liquide, verser dans un bol à part 6 bonnes cuillères de sauce avec une cuillère de maïzena. Mélanger pour éviter tout grumeau. Cela doit donner un mélange liquide un peu pâteux. Ajouter à la sauce et laisser épaissir quelques minutes.
- Le céleri dans cette recette permet de diminuer la quantité de sel, car c'est un légume qui a naturellement un goût salé.
- Si la sauce s'évapore beaucoup en cours de cuisson, n'hésitez pas à rajouter de l'eau.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none »]

grid_id= »vc_gid:1583952432475-025386cbe59500e9a979b9d4135f3910-4? taxonomies= »98, 184?
filter_source= »category »][[/vc_column]][/vc_row]

CATEGORY

1. Coin salé
2. Plat

POST TAG

1. classique
2. sans lactose

Categorie

1. Coin salé
2. Plat

Tags

1. classique
2. sans lactose

date créée

11/03/2020

Auteur

admin

default watermark