

Mijoté de bœuf à la bière, carottes et pruneaux



“ Un petit ragoût qui embaumait la bière ! Hic ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 1,25 kg de viande de bœuf à ragoût ou à daube (collier, épaule...)
- 8 à 12 [carottes](#)
- 4 gros [oignons](#)
- 4 gousses d'[ail](#)
- 4 c. à soupe de farine
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 330 ml de bière brune (ou blonde)
- 10 pruneaux
- 3 feuilles de [laurier](#)
- 2 belles branches de [thym](#)
- 1 botte de [persil](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez (ou brossez) les carottes, les oignons et l'ail. Coupez-les en tranches.

Taillez le bœuf en gros cubes. Réservez.

Dans une grande cocotte en fonte ou une grande casserole, faites blondir les oignons. Ajoutez la viande et faites-la bien dorer de tous les côtés. Ajoutez la farine. Donnez quelques coups de cuillère en bois afin de bien mélanger la farine à la viande. Mouillez avec le bouillon. Mélangez jusqu'à épaississement de la sauce puis ajoutez la bière, carottes, laurier, thym, persil. Assaisonnez.

Laissez mijoter au moins 1 à 2 heures à petit feu... idéalement 2 à 3 heures ! Ajoutez les pruneaux et l'ail puis laissez mijoter encore 30 minutes avant de servir.

Et Que Dire De Plus ?

- Servez avec du riz ou des pâtes fraîches.
- Pour réchauffer ce ragoût, ajoutez un fond d'eau dans le cas où la sauce serait devenue trop épaisse.
- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.