

Carbonades de Bœuf Sauce Madère

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- CARBONADES DE BOEUF	1 - 1.2kg
- CAROTTE(S)	4
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- OIGNON(S)	1 gros
- BOUILLON DE BOEUF	25 cl (1/2 cube)
- MADÈRE (ALCOOL)	25 cl
- THYM	
- LAURIER	2 feuilles
- PERSIL	
- CRÈME FRAICHE	4-5 c à soupe
- MAIZENA	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en tronçons.
- Nettoyez et coupez en dés les champignons.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir les morceaux de carbonade dans une mélange beurre-huile d'olive. Salez et poivrez.
- Ajoutez les oignons, carottes et champignons. Remuez et laissez suer quelques minutes. Salez et poivrez encore une fois.
- Ajoutez alors le thym, le laurier et le persil.
- Arrosez avec le bouillon de bœuf et le Madère.
- Portez à ébullition puis baissez fortement le feu et laissez mijoter 2 heures.
- Après ce temps, incorporez la crème et portez à ébullition. Liez avec la maïzéna.
- Baissez le feu et laissez prendre la sauce doucement en remuant de temps en temps pendant 10 minutes à découvert.
- Servez bien chaud.

