**BŒUF A LA NORMANDE**

**Pour 4 personnes**

1kg de bœuf

125 g de lardons fumés

1 kg de carottes

1 oignons piqués d’un clous de girofle

2 gousses d’ails écrasés

Beurre

75 cl de vin blanc sec

Bouquet garni (thym, persil, laurier)

Sel, poivre, persil

Mariner 1 nuit oignon + carottes épluchées et coupées en tronçons + ail + bouquet garni +vin

Egouttez la marinade

Faites revenir dans une cocotte allant au four la viande à feu vif dans un beau morceau de beurre sur toutes les faces

Versez le jus de la marinade sur la viande et si nécessaire compléter avec de l’eau à hauteur

Ajoutez carottes, lardons et bouquet garni

Salez poivrez

Préchauffez le four à 160°

Couvrez et à ébullition ENFOURNEZ pour 2h

Servir, parsemé de persil ciselé

**LA TABLE DES PLAISIRS**