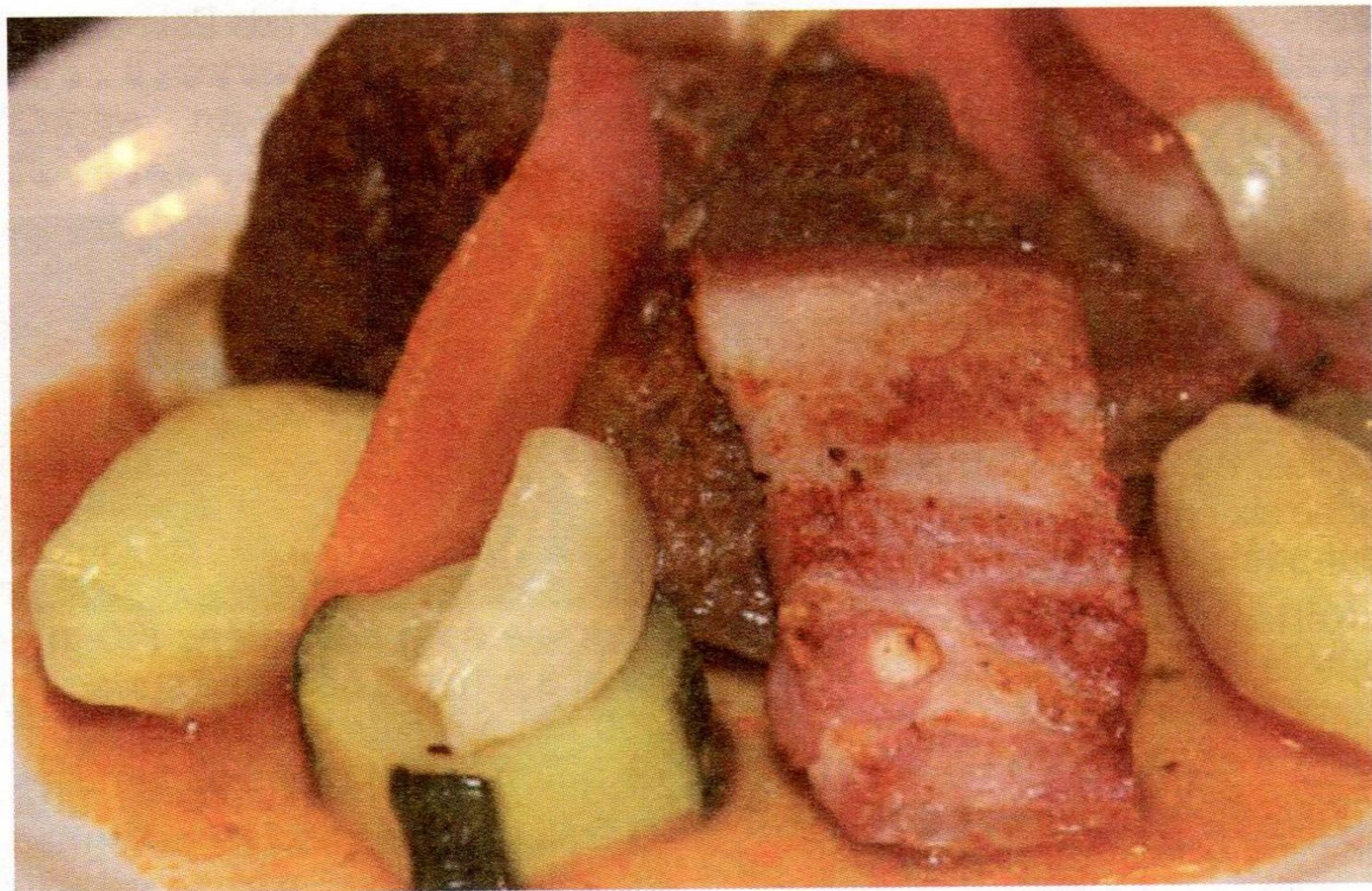


# MIJOTÉ DE BŒUF A LA QUIMPÉROISE



## POUR 6 PERSONNES :

Bœuf	1300 g
Oignons	2 pièces
Carottes	200 g
Tomate concentrée	70 g
Sel et poivre	Selon goût
Ail	1 tête
Pommes de terre	500 g
Courgettes fraîches	250g
Poitrine fumée	200 g
Fond de bœuf	150 g
Huile d'olives	3 cl

Dans une sauteuse saisir dans l'huile les morceaux de bœuf puis faire suer les carottes, oignons et

ail. Mouiller au fond de bœuf, rajouter le concentré de tomates, saler, poivrer, laisser cuire environ 2h30 à feu doux, remuer de temps en temps. En fin de cuisson rajouter les courgettes et pommes de terre et laisser cuire encore à couvert pendant 15 minutes. Vérifier l'assaisonnement, dresser sur assiette avec les lardons frais grillés.

**Suggestion du Chef :** Accompagner votre plat d'un Bourgogne ou un Sancerre rouge.