

Cœur de bœuf en sauce

Pour 3 Personne(s)

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **2h**

3 tranches de cœur de bœuf
2 carottes
6 pommes de terre
1 boîte de champignons émincés
Concentré de tomate une boîte moyenne
3 verres d'eau
2 verres de vin rouge
2 cuillères à soupe de farine
1 oignon
30 g de beurre
Sel, poivre

Préparer les ingrédients à l'avance, épluchez l'oignons et découpez le en petit dés, épluchez les carottes et coupez les en rondelles et ensuite épluchez les pommes de terre, mettez les dans l'eau en attendant de les cuire.

Découpez en lanières les tranches de cœur de bœuf.

Dans une cocotte faire revenir l'oignon avec 30g de beurre, une fois qu'il à blanchit mettre les tranches de cœur de bœuf pendant 2 minutes pour colorer la viande.

Mettre la boîte de concentré de tomate, mélanger immédiatement.

Ajoutez 1 cuillère à soupe de farine, mélangez bien puis mettre immédiatement les 2 verres de vin rouge, remuez laissez bouillir puis ajoutez l'eau.

Ajoutez la farine petit à petit pour éviter qu'il se forme des grumeaux.

Ajoutez ensuite les carottes en rondelles et laissez cuire 1h30, salez, poivrez.

Vérifiez que la sauce soit épaisse, si elle ne l'est pas assez rajoutez un peu de farine.

Gouttez la sauce pour savoir contrôler l'assaisonnement si le goût du concentré de tomate est trop présent rajoutez un verre d'eau

Mettre ensuite les pommes de terre, laissez terminer de cuire 30 minutes, égouttez les champignons et ajoutez les une fois que les pommes de terre sont cuites.

Servir bien chaud avec du pain pour la sauce.