



## LA RECETTE D'ISABELLE N°2 : LE BOEUF BRAISE

Pour 4 à 6 personnes

**Niveau facile** - Cuisson : 1h30 à 2 heures en cocotte minute

### Ingrédients :

- 1 sachet de braisé (500 gr à 1kg)
- 2 verres de vin blanc (type Ventoux)
- 2 verres d'eau dont 1 pour délayer 2 cuillères à soupe de farine
- 1 gros oignon
- 5 cuillère à soupe d'huile d'olive +
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Champignons à volonté
- Sel, poivre, thym laurier
- 1 bouillon cube (facultatif)

### Préparation :

- Dans la cocotte, faites rôtir le morceau de bœuf sur toutes les faces dans l'huile d'olive, afin de garder le suc de viande à l'intérieur.
- Ajouter l'oignon grossièrement coupé.
- Faire revenir le tout pour faire roussir l'oignon

Ajouter ensuite :

- Le vin blanc,
- Le verre d'eau + le verre dans lequel on aura délayer le farine,
- Le sel, le poivre, le thym et le laurier

Avant de fermer la cocotte, j'ajoute une bonne cuillère d'huile d'olive.

Laisser cuire 1h30 à 2h00 au départ du chuchotement de la cocotte

**BON APPETIT**