

LE BOEUF CAROTTES DE GUY SAVOY

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/boeuf-carottes/>

Un incontournable des plats familiaux traditionnels, le Bœuf Carottes est ici donné par Guy Savoy, rien que de la simplicité et une bonne recette authentique pour se régaler sans détour

Chef : Guy Savoy

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Viande En Sauce, Viande,

Ingrédients

Pour 1 kg de viande

2 Oignons

10 Carottes

1 Branche de Céleri

40 grammes de Beurre

1 kilogramme de Viande de Boeuf Prendre du Paleron

3 cuillères à soupe de Farine

1,5 Litres de Vin Rouge

1 Litre de Fond de viande de Boeuf Pour les recettes, voir ICI. Savoy recommande un fond de veau

Un bouquet garni

3 Gousses d'Ail

1 cuillère à soupe de Concentré de tomates

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 750 g de viande

1,5 Oignons

7,5 Carottes

3/4 Branche de Céleri

30 grammes de Beurre

700 grammes de Viande de Boeuf Prendre du Paleron

2,2 cuillères à soupe de Farine

LE BOEUF CAROTTES DE GUY SAVOY

1,1 Litres de Vin Rouge

3/4 Litre de Fond de viande de Boeuf Pour les recettes, voir ICI. Savoy recommande un fond de veau

Un bouquet garni

2,2 Gousses d'Ail

3/4 cuillère à soupe de Concentré de tomates

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Pour 500 g de viande

1 Oignon

5 Carottes

1/2 Branche de Céleri

20 grammes de Beurre

500 grammes de Viande de Boeuf Prendre du Paleron

1,5 cuillères à soupe de Farine

3/4 Litre de Vin Rouge

1/2 Litre de Fond de viande de Boeuf Pour les recettes, voir ICI. Savoy recommande un fond de veau

Un bouquet garni

1,5 Gousses d'Ail

1/2 cuillère à soupe de Concentré de tomates

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Instructions

1. Pour ce plat, on va braiser : Cela consiste à saisir la viande (faire revenir sur toutes les faces dans du beurre), puis à faire mijoter longuement à feu doux dans du vin rouge
2. Au départ, on ne prend que 2 Carottes sur les 10
3. Couper en gros morceaux 2 Carottes, les Oignons (2) et la Branche de Céleri (1)

Saisir la viande

4. Faire fondre le Beurre (40 g) dans une cocotte à bords hauts
5. Afin de faire saisir la viande, on doit cuire à feu vif
6. Pour la viande, prendre du Paleron
7. Cuire la Viande de Boeuf (1 kg) sur une face, on cherche à dorer
8. Puis retourner, afin de cuire l'autre face
9. Verser les légumes
10. Saupoudrer de Farine (3 c. à soupe) (on appelle ceci singer)
11. Remuer afin de mélanger tous les ingrédients et cuire sans brûler la farine, pendant 3 minutes

LE BOEUF CAROTTES DE GUY SAVOY

12. Pour le Vin Rouge (1,5 Litres), Guy Savoy ne nous indique pas quel type prendre, mais je me rappelle de mes cours chez Ducasse qu'on m'avait conseillé un Bourgogne
13. Verser le Vin Rouge (1,5 Litres)
14. Guy Savoy dit de prendre un Fond de viande de Boeuf (1 Litre), tel qu'un fond de veau : Tout simplement un bouillon fait avec des légumes et des restes de viande
15. Il en existe en brique dans le commerce. Et si vous n'en n'avez pas, tout simplement remplacer par de l'eau (1 Litre) avec un cube de bouillon

Le Fond de Viande

16. Si vous vous sentez courageux, vous pouvez faire votre recette maison de fond brun : Je vous assure que cela fera une énorme différence pour le goût et le résultat ! Sinon, prendre un fond brun de qualité dans le commerce
17. Les recettes sont ICI
18. Ajouter les Gousses d'Ail (3)
19. Pour le bouquet garni, Savoy recommande du Laurier, du Persil plat et du Thym
20. J'utilise un sachet à herbes très pratique ! Pour acheter en ligne, c'est ICI
21. Puis j'ajoute le Concentré de tomates (1 c. à soupe), le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée)
22. Voilà, tout est prêt pour une longue cuisson à présent !
23. Réduire le feu puis cuire à frémissement
24. Couvrir
25. C'est parti pour 4 heures de cuisson très lente : il faut surveiller que la cuisson soit à frémissement, donc pas de grosses bulles ! C'est un des moyens d'obtenir une viande très tendre et bien cuite : longtemps à puissance minimum !
26. Au bout de 3 heures 1/2 (donc 30 minutes avant la fin), le liquide doit être bien réduit
27. Couper les Carottes restantes (8) sur 0,4 cm ou 4 mm d'épaisseur et ajouter
28. Cuire 30 minutes
29. Au bout de 30 minutes, retirer la viande et réserver
30. Puis cuire la sauce restante à feu très vif afin de diminuer le volume d'un quart, ainsi la sauce épaissit et on concentre ses saveurs
31. La viande a eu le temps de bien cuire, elle se détache sans problème ! Gouter, et rectifier le Sel et le Poivre si nécessaire
32. Guy Savoy indique qu'il faut couper la viande en tranches de 1 cm d'épaisseur
33. Verser la sauce et les carottes