



6 personnes



20 minutes



90 minutes

- 1 kg de pavé de boeuf
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 150 ml de bouillon de boeuf
- 50 cl de Guinness
- 2 CS d'huile
- 1 feuille de laurier
- 15 g de chocolat noir
- (1 CS de maïzena)

Bœuf mijoté à la Guinness

Coupez en petits cubes la viande. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile et faites dorer les morceaux de viande puis réservez.

Dans la même casserole, faites revenir pendant 5 minutes, l'oignon, l'ail et le céleri hachés et les carottes coupées en rondelles. Ajoutez la viande, versez le bouillon, la Guinness et la feuille de laurier. Ajoutez le chocolat pour enlever l'amertume de la préparation. Portez à ébullition et laissez mijoter 1h30 sur feu doux. Si la sauce est trop liquide, ôtez la viande et les carottes et ajoutez la maïzena, mélangez vivement et faites bouillir 10 minutes.

Servez accompagné d'une purée.