

Butternut accompagnée de boeuf braisé



Temps de préparation : 45 mn

Temps de cuisson : 1 h

Ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg de boeuf à braiser

1 cuil. à soupe d'huile

ail et échalotes émincés

100 gr de lardons

laurier

thym

1 cuil. à café de paprika

50 gr de beurre

1 verre de vin blanc

1 cube de bouillon de pot au feu

2 verres d'eau chaude

1,5 kg de Butternut

sel, poivre

Préparation:

Dans une cocotte bien huilée, faites revenir les morceaux de viande.

Faites revenir l'ail, les échalotes, les lardons, le paprika, le thym et le laurier dans du beurre.

Salez et poivrez.

Ajoutez le cube de pot au feu émietté et mettez tous les ingrédients ensemble.

Ajoutez l'eau chaude et laissez mijoter à couvert 1h à feu doux.

Epluchez, épépinez et coupez la Butternut en dés.

Incorporez-les à la viande après une heure de cuisson.

Poursuivez 30 mn en fonction de la taille de la courge.

Butternut accompagnée de boeuf braisé

Astuce: Vous pouvez réaliser cette recette avec de la Musquée de Provence.