

MES TABLES DE FETES



Boeuf sucré salé aux trompettes de la mort

Ingrédients

- 1 kg de viande pour bourguignon
- 400 g de trompettes de la mort
- 3 ou 4 carottes
- 1 c à soupe de garam massala
- 1 c à soupe bombée de miel
- 1 poignée de raisins secs moelleux
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 verre d'eau
- sel, poivre

Décongeler vos champignons en les laissant au frais ou laver et nettoyer ceux ci s'ils sont frais, pensez à les réhydrater s'ils sont séchés.

Dans une cocotte en fonte faire dorer les morceaux de viande, ajouter les oignons et les faire fondre. Peler et couper l'ail en deux, ajouter les dans la cocotte. Saupoudrer de garam massala et bien remuer pour que la viande s'en imprègne. Eplucher et couper les carottes en gros bâtonnets, ajoutez les champignons en même temps que les carottes dans la cocotte. Incorporer les raisins moelleux, le miel et l'eau. Bien mélanger à la cuillère en bois. Faire mijoter doucement mais longuement jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>