

Casserole de boeuf avec dumplings au maïs



Préparation :

60 min

Cuisson :

60 min

Ingrédients :

900 g de paleron ou de jarret coupés en dés
8 échalotes ou oignons grelots pelés et laissés entiers
1 gousse d'ail pelée et hachée
8 grosses carottes pelées et coupées en grosses tranches
2 cuillères à soupe de farine
30 ml d'huile
600 ml de bouillon de boeuf
300 ml de bon vin rouge
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
2 brins de thym frais
2 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe de Golden syrup ou de miel Dumplings au maïs
250 g de farine avec poudre à lever
50 g de beurre en cubes
1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
150 g de grains de maïs
120 ml d'eau
sel

Préparation :

- 1 . Faites revenir les dés de viande dans une poêle avec l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur tous les côtés Les mettre dans une cocotte
- 2 . Ajoutez les échalotes, l'ail et les carottes. Faites revenir 2 ou 3 minutes. Soudrez avec la farine et faites cuire 1 ou 2 minutes en retournant les dés de viande.
- 3 . Ajoutez le bouillon, le vin, le vinaigre et les herbes. Amenez à ébullition, réduisez le feu, assaisonnez et rajoutez le Golden syrup ou le miel.
- 4 . Couvrez et laissez mijoter pendant une heure, en remuant de temps en temps.