

# BOEUF TENNESSEE

50 ml d'huile (olive, de préférence)  
2 kg basse côte  
120 g d'oignons émincés  
120 g de céleri en branche, émincé  
2 gousses d'ail, émincées  
750 ml de bouillon de bœuf  
50 ml de ketchup  
½ cuillère à café de feuilles de thym séché  
1 cuillère à café de sel  
30 g de maïzena  
50 ml d'eau  
6 pommes de terre  
6 carottes



Dans une cocotte, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter la viande et faire dorer sur toutes les faces.

Ajouter les oignons, le céleri, l'ail, le bouillon, le ketchup, le thym; le sel et le poivre

Couvrir. Faire bouillir puis réduire le feu et faire cuire 2 h 30 à 3 h, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Au cours de la dernière ½ heure, ajouter les légumes.

En fin de cuisson, retirer la viande et la conserver au chaud.

Mélanger la maïzena avec un peu d'eau puis l'ajouter au jus de cuisson. Amener à ébullition en mélangeant constamment, à feu moyen. Laisser bouillir une minute.

Recouvrir la viande de cette sauce et servir.

Ne pas hésiter à ajouter des cubes de bouillon et/ou d'épices pour corser le jus de cuisson.

**Bon appétit !!!!!**