

## **PALERON BRAISE**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1.4 kg de paleron
- 500 g de jeunes carottes
- 100 g de beurre doux
- 200 g d'oignons grelots
- 2 cuil. A café d'ail haché
- 100 g d'oignons émincés
- 200 g de tomates pelées
- thym, laurier
- 20 cl de vin blanc
- sel, poivre

**Temps de préparation :** 30 mn

**Temps de cuisson :** 2h00

Faire revenir le paleron assaisonné dans une cocotte en fonte avec 100 g de beurre blond. Bien le dorer sur toutes ses faces. Ajouter les oignons émincés, les faire largement dorer, puis ajouter l'ail, les tomates, le thym et le laurier et mouiller après quelques minutes avec le vin blanc. Cuire doucement à couvert pendant 2 h 00 en retournant plusieurs fois. Ajouter les oignons grelots colorés légèrement à la poêle et les jeunes carottes dans les derniers  $\frac{3}{4}$  d'heure de cuisson.

Servir avec des pâtes fraîches ou une purée de légumes, principalement de pommes de terre.