

# Verrine de bœuf bourguignon et ses carottes, revisité.

## Ingrédients :

*Pour 10 verrines environ*

- 6 morceaux de viande de bœuf bourguignon
- 4-6 c. à soupe de sauce de bœuf bourguignon
- 4-5 carottes moyennes
- 4 branches de persil
- 2 carrés de chocolat extra noir (facultatif)
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 gr de purée de pomme de terre



## Préparation :

*Préparer la purée de pomme de terre*

- 1 Lavez les carottes.
- 2 Faites-les cuire avec la peau à la vapeur pendant une quinzaine de minutes.
- 3 Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elles doivent rester croquantes.
- 4 Coupez les carottes en brunoise.
- 5 Chauffez le beurre et l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les carottes et faites-les revenir rapidement.
- 6 Ajoutez le persil ciselé et la viande effiloché. Mélangez le tout et réservez.
- 7 Préparez vos 10 verrines en faisant réchauffer le mélange viande de bœuf avec la sauce et les carottes.
- 8 Déposez une cuillère à soupe de purée de pomme de terre et ajoutez le mélange viande / carotte.
- 9 Saupoudrez de chocolat extra noir râpé. (facultatif)
- 10 Décorez d'un petit brin de persil.