

RECETTE TRADITIONNELLE BŒUF BOURGUIGNON



INGREDIENTS

1 bon kg de bœuf à braiser
150g de lardons
2 oignons (10 petits frais quand c'est la saison)
800g de carottes
400 g de pommes de terre
1 boîte de tomates pelées entières
2 gousses d'ail
800 ml de bouillon de bœuf (2 cubes)
Huile neutre
Bouquet garni (laurier, thym, persil) sel et poivre
Farine 2 à 4 c à s selon l'épaisseur du bouillon)
250 g de champignons
50 cl de vin de Bourgogne

COMMENT FAIRE

Coupez la viande en dès de 4 cm de côté environ.

Préparez le bouillon faites fondre les cubes dans 80 cl d'eau bouillante. Réservez.

Epluchez les oignons et émincez-les, l'ail (enlevez le germe pour mieux le digérer)

Grattez les carottes et coupez les en tronçons de 3 cm environ.

Dans une grande cocotte, versez de l'huile et faites la chauffer.

Ajoutez les oignons et les lardons. Les faire revenir en remuant constamment. Lorsqu'ils sont grillés les retirez avec une écumoire et mettez-les de côté.

Faites revenir la viande à feu vif. Ajoutez les carottes et faites revenir encore 5 mn. Quand la viande est dorée, ajoutez en répartissant bien 2 c à s de farine. Laissez roussir en continuant à remuer.

Versez le bouillon. Remettez les lardons et les oignons dans la cocotte. Versez le vin rouge. Salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni et les gousses d'ail écrasées. Portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter doucement à petits bouillons pendant 3 heures.

Après ces 3 h de cuisson ajoutez les champignons émincés et laissez encore une demie heure à feu doux. Retirez le bouquet garni et servez.