

Bœuf Bourguignon (4 personnes)

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 2 h 30

Portions : 4 personnes

Ingrédients :

- 850gr de bœuf (paleron, gîte ou macreuse) coupé en gros cubes
- 150 g de lardons fumés
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 g de champignons de Paris
- 50 cl de vin rouge de Bourgogne
- 20 cl de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Éplucher les carottes et les couper en rondelles. Émincer l'oignon et hacher l'ail. Couper la viande en gros morceaux.
2. Dans une cocotte, faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les réserver.
3. Ajouter un peu d'huile dans la cocotte et faire saisir les morceaux de bœuf sur toutes les faces jusqu'à coloration. Saler et poivrer.
4. Ajouter l'oignon et l'ail. Saupoudrer de farine et mélanger pour enrober la viande. Laisser roussir 1 minute.
5. Verser le vin rouge et le fond de veau. Mélanger en grattant le fond de la cocotte.
6. Ajouter les carottes, le bouquet garni et les lardons réservés. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 2 h 30. La viande doit devenir très fondante.
7. Pendant ce temps, nettoyer et couper les champignons. Les faire sauter dans une poêle puis les ajouter dans la cocotte 20 minutes avant la fin de la cuisson.
8. Retirer le bouquet garni, rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.