

## Bœuf bourguignon

### Nombre de personnes :

4

### Ingrédients

- 600 gr. de bœuf
- 2 à 3 oignons moyens
- Farine
- Thym, Laurier
- Vin rouge un peu épais (Un Bourgogne si possible)
- Pommes de terre
- 2 à 3 carottes
- 200 g de champignons de Paris

### Étapes de la recette

Dans une cocotte faites fondre de l'huile d'olive, ou encore mieux une graisse animale qui permet de mieux dorer (Graisse de canard ou autre). Faites dorer dans un 1er temps les morceaux de bœuf à feu vif pendant un bon 1/4 d'heure. Ajoutez les oignons les 5 dernières minutes de cuisson. Retirez les morceaux de viande et les mettre en attente dans une assiette.. Dans la cocotte répandez 2 cuillerées à soupe de farine et versez petit à petit le vin rouge. Remuez. La sauce doit être légère et conséquente. Remettez les morceaux de bœuf. Salez, poivrez. Ajoutez thym et laurier. Laissez mijoter dans la cocotte couverte 3 heures. 1 heure avant de servir, mettez les carottes en rondelles, les pommes de terre épluchées de taille moyenne dans la sauce. 120 minutes avant la fin, ajoutez les champignons. Laissez cuire doucement en remuant de temps en temps.

### Le conseil de votre boucher

La veille, vous pouvez faire mariner la viande dans le vin rouge. Vous filtrerez et ferez ensuite dorer les morceaux de viande. Pourquoi pas avec des petits lardons.

Partager sur

FACEBOOK