

Boeuf Bourguignon

- **Ingrédients:**

- 1 kg de bœuf (paleron ou gîte)
- 150 g de lardons
- 3 carottes
- 2 oignons
- 75 cl de vin rouge
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

- **Instructions:**

1. **Coupez le bœuf en cubes et faites-le dorer dans l'huile.**
2. **Retirez la viande et faites revenir les oignons, carottes en rondelles, et lardons.**
3. **Remettez la viande, saupoudrez de farine et mélangez bien.**
4. **Ajoutez le vin rouge et le bouquet garni, salez et poivrez.**
5. **Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures.**