

Le Bœuf Bourguignon

Ingédients

Pour 4 personnes

800 g de bœuf pour bourguignon (bœuf « à mijoter en ragout » joue de bœuf...) détaillé en morceaux

un peu d'huile

3 carottes

2 oignons

4 champignons de Paris

2 gousses d'ail (facultatif)

40 g de farine ou de Maïzena

100 g de lardons

30 cL de bouillon de légumes (fait avec 1 cube de bouillon dissous dans de l'eau chaude)

250 mL de vin rouge

du persil

1 bouquet garni (laurier, thym etc...)

Préparation

Cette recette traditionnelle demande un long temps de cuisson. Plus le bœuf est mijoté, meilleur il sera. Le bœuf bourguignon sera très bon réchauffé le lendemain aussi.

1. Si possible, la veille, faire mariner le bœuf avec le bouquet garni dans le vin.
2. Le jour même, éplucher les carottes et les oignons, les couper en tranches (assez épaisses pour les carottes, 3-4 mm) et les faire revenir dans l'huile dans une cocotte.
3. Ajouter les lardons et l'ail haché
4. Retirer les légumes et les lardons de la cocotte et les réserver.
5. Avec une écumoire, retirer le bœuf de sa marinade et le faire dorer dans la cocotte. Lorsque la viande est bien dorée, ajouter la farine et bien répartir en remuant.
6. Ajouter alors dans la cocotte les légumes, le bouillon, et le vin avec le bouquet garni.
7. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux pendant 3 heures.
8. Ajouter alors les champignons lavés, équeutés et coupés en lamelles. Laisser cuire encore 30 minutes.

La sauce doit être liée mais non épaisse. Sinon, rajouter un peu d'eau.

Accompagnement

Se sert accompagné de pommes de terre vapeur, ou de tagliatelles.