



Bœuf

Bœuf bourguignon



2h30 **15 min** **2h15** **0** **329**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le bœuf bourguignon

400 g **Gîte de boeuf**
400 g **Macreuse de boeuf**
100 g **Poitrine de porc fumée**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
4 **Oignon(s)**
1 **Carotte(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
25 cl **Vin rouge**
20 cl **Bouillon de bœuf**
1 c. à soupe **Farine**
2 branche(s) **Thym**
2 feuille(s) **Laurier**
250 g **Champignon(s) de Paris**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

5 tige(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper la viande en gros cubes.
- 2 Nettoyer puis couper en deux les champignons.
- 3 Eplucher les oignons et les couper en huit.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Découper puis tailler le lard en lardons.

Étape 2

Cuisson du plat

- 1 Mettre l'huile dans la cocotte sur feu moyen.
- 2 Dès que l'huile est chaude ajouter la poitrine fumée, les oignons, la carotte et l'ail et faire revenir le tout pendant 5 minutes.
- 3 Ajouter la viande, bien mélanger et la faire colorer sur toutes ses faces.
- 4 Verser la farine sur la viande, remuer et prolonger la cuisson pendant 2 ou 3 minutes.
- 5 Ajouter le thym et les feuilles de laurier.
- 6 Verser le vin rouge et amener la préparation à ébullition.
- 7 Ajouter le bouillon, poivrer, saler légèrement et baisser à

feu doux. Laisser cuire à couvert pendant 1 heure 30. Remuer doucement de temps en temps en vérifiant que les ingrédients n'attachent pas au fond de la cocotte.

- 8 Ajouter les champignons puis prolonger la cuisson de 30 minutes. Ne pas hésiter à ajouter un peu de bouillon si le plat est trop sec. Prolonger un peu la cuisson si la viande n'est pas assez tendre.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir dans des assiettes et parsemer de pluches de cerfeuil.