

Boeuf bourguignon : la meilleure recette

Préparation **20 mn** |

Cuisson **3 h 30 mn** |

Temps Total **3 h 50 mn** |



Ingrédients / pour 6 personnes

- 1,5 kg de bœuf pour bourguignon
- 200 g de lardons
- 60 g de beurre
- 10 petits oignons
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 60 g de farine (4 cuillère à soupe)
- 2 grands verres de vin rouge (50 cl) Bourgogne (évidemment)
- 2 grands verres de bouillon de viande (2 cubes de bouillon de bœuf pour 50 cl = 1/2 de litre d'eau)
- 250 g de champignons
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre

PRÉPARATION / Boeuf bourguignon : la meilleure recette

- 1 Tailler le bœuf en cubes de 3 à 4 cm de côté. Peler les oignons sans les écorcher. Peler et couper les carottes en rondelles pas trop fines (2mm au minimum). Peler l'ail et enlever le germe.

2



Dans une grande cocotte, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons entiers et les lardons. Faire revenir en remuant constamment. Lorsqu'ils sont dorés, les retirer avec un écumoire, et réserver.

3



Dans la même cocotte, faire revenir les morceaux de viande à feu vif. Ajouter les carottes, et faire revenir encore 5 mn.



-
- 4 Lorsque la viande est bien dorée, saupoudrer de farine (60g) et laisser roussir en remuant toujours
-

5



Verser le bouillon (que vous aurez préparé en faisant fondre les 2 cubes de bouillon de viande dans 50 cl d'eau bouillante). Bien gratter les sucs. Remettre les lardons et les oignons dans la cocotte. Verser le vin rouge. Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni et les gousses d'ail écrasées. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 3 heures (petits bouillons).

Pour finir

Au bout de ce temps, ajouter les champignons émincés, et mettre à cuire encore une demi-heure. Retirer le bouquet garni et verser dans un plat Servir avec des pâtes (tagliatelles par exemple), ou des pommes de terre vapeur (la sauce doit être liée, mais non épaisse. Sinon, rajouter un peu d'eau).