Bœuf bourguignon

Plat dominical traditionnel, le bœuf bourguignon est un mets originaire de Bourgogne, en France. Il tient son nom des deux produits bourguignons qui le composent : le bœuf et le vin rouge.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h30

Cuisson : 02h30

Temps total : 03h00

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg. de bourguigon
- 75 cl. de vin rouge de bourgogne
- 2 bouquets garnis
- 500 ml. de bouillon de bœuf
- 250 g. de champignons de paris
- 25 g. de beurre
- 10 cl. d'huile
- 9 carottes
- 50 g. de farine
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Couper la viande en gros cubes.
2. Mettre la viande dans un saladier avec la vin rouge, les bouquets garnis, le sel et le poivre. Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au frigo pendant 2h. environ.
3. Dans une cocotte, mettre le beurre et l'huile à feu fort.
4. Une fois le beurre fondue, faire revenir l'oignon émincé pendant 2 minutes.
5. Mettre les morceaux de viande dans la cocotte (garder la marinade dans le saladier).
6. Faire revenir la viande 2 minutes sur chaque faces. Incorporer ensuite la farine pour singer la viande. Bien remuer.
7. Baisser le feu à feu moyen. Incorporer la marinade puis le bouillon de bœuf. Remuer de temps en temps.
8. Au bout d'1h30 de cuisson, y incorporer les carottes coupées en tronçon de 3 cm. puis les champignons de paris.
9. Après 1h. de cuisson, sortir du feu. Vous pouvez accompagner le plat de pâtes fraîches. Bon appétit.