

Boeuf bourguignon

1,5 kg de viande
(*paleron, macreuse, collier*
ou *gîte à la noix*)

50 g de beurre, 5 cl d'huile

100 g de lardons, 2 oignons, 2 carottes, 30 g de farine,
2 gousses d'ail, 1 bouquet garni (*persil, poireau, thym, laurier*)

1 bouteille et demie de vin rouge de Bourgogne



Préparer et couper la viande en morceaux réguliers.

Laisser mariner les morceaux 20' dans de l'eau gazeuse puis égoutter et sécher.

Dans une cocotte, faire revenir au beurre et à l'huile les lardons, la viande puis les oignons et les carottes coupés finement.

Une fois le tout bien coloré, saupoudrer de farine, singer et recouvrir de vin rouge.

Ajouter l'ail, le bouquet garni, saler, poivrer.

Flamber dès la reprise de l'ébullition.

Faire cuire à couvert à feu doux pendant 2 ou 3 heures.

En fin de cuisson on peut ajouter des champignons, des pommes de terre.

Bon appétit!