

Le bœuf bourguignon

Un des grands classiques de la cuisine française, le plat comfort food par excellence...

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 3 Heures.

Plat familial français par excellence, il était à ses débuts une recette emblématique des paysans bourguignons. C'est de là que la recette tient son nom.

Le bœuf bourguignon est une estouffade de morceaux de viande longuement mijotée au vin rouge de Bourgogne et accompagnée d'une garniture de champignons et de petits oignons, auxquels s'associent généralement des lardons, des carottes ou/et des pommes de terre.

Ingrédients

- 1.5 kg de bœuf à braiser (jumeau, collier, macreuse)
- 3 carottes
- 1 oignon
- 30 g de farine
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- 2 gousses d'ail
- 40 cl de vin rouge
- 40 cl de fond brun de veau
- 5 cl d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 1 cuillère à café de quatre épices
- 1 cuillère à café de sucre
- sel et poivre

Garniture:

- 150 g de lardons
- 150 g de champignons de Paris
- 150 g de petits oignons
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier

Préparation

Commencer par préparer les ingrédients.

Eplucher l'oignon et les carottes. Couper l'oignon en lamelles et les carottes en rondelles.

Dans une marmite en fonte, faire chauffer l'huile d'olive et y ajouter les morceaux de bœuf afin de les faire rissoler.

Ajouter les légumes coupés et laisser suer quelques minutes en mélangeant fréquemment.

Ajouter la farine et mélanger. Saler et poivrer

Mouiller avec le vin rouge puis le fond de veau.

Ajouter l'ail écrasé ou haché, les quatre épices et le bouquet garni.

Couvrir la marmite avec son couvercle et laisser cuire 2 à 3 heures environ, en fonction de la taille des morceaux et de la

qualité de la viande. Cuisson lente et à petite ébullition contrôlée.

Dans une poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire sauter 6 minutes les petits oignons épluchés, les champignons nettoyés et coupés en lamelles.

Ajouter les lardons et laisser sur le feu 2 minutes de plus.

Ajouter la garniture aux morceaux de viande. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Servir chaud avec des pommes de terre ou du riz.