

BOEUF BOURGUIGNON



Eplucher les carottes, les laver et les débiter en rondelles d'un cm d'épaisseur. Eplucher et tailler l'oignon en gros morceaux. Eplucher les gousses d'ail. Détailler la viande de boeuf en gros cubes de 3cm. Faire mariner le tout une nuit dans le litre et demi de vin rouge et placer au réfrigérateur.

Egoutter les éléments de la marinade en séparant la viande de la garniture. Conserver le vin. Laver et effeuiller le persil: les branches serviront à la cuisson, les feuilles ciselées pour le dressage.

Dans une poêle, faire revenir la viande dans l'huile de tournesol pour la faire dorer sur chaque face. Saler. Ajouter les branches de persil et saupoudrer avec la farine. Mélanger doucement. Mouiller avec le vin rouge, puis le fond de veau. Laisser mijoter 2h30 à feu doux (th.5).

Lorsqu'elle est cuite, retirer la viande à la cuillère. Passer la sauce au chinois pour la filtrer. Si la sauce n'a pas la texture onctueuse souhaitée, la faire réduire un peu sur le feu.

Faire cuire les lardons dans une poêle. Couper le pied des champignons. Les éplucher et les tailler en rondelles épaisses (les laisser entier s'ils sont petits et bien ronds). Les faire sauter dans un peu de beurre.

Dans une petite casserole, faire caraméliser les oignons grelots: mettre le restant de beurre, le sucre et recouvrir d'eau. Enrober les oignons de ce mélange jusqu'à évaporation de l'eau.

Ajouter les carottes à la sauce dans la cocotte. Faire cuire une demi-heure. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans un plat disposer la viande, recouvrir de sauce et disposer dessus lardons, champignons et oignons grelots. Servir chaud et saupoudrer d'un peu de persil ciselé.

- Ingrédients
Pour 4 personnes
- 1 kilo de viande de boeuf à braiser
 - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
 - 1 bouteille de vin rouge
 - 100 g de lardons natures
 - 1 oignon
 - 10 oignons grelots
 - 1 gousse d'ail
 - 2 belles carottes
 - 150 g de champignons
 - 40 cl de fond de veau
 - 1 bouquet garni
 - 1/4 de botte de persil
 - 30 g de farine
 - 10 g de sucre en poudre
 - 50 g de beurre doux
 - Sel, poivre

.....
● **J'aime accompagner le boeuf** ●
● **Bourguignon de pommes de** ●
● **terres vapeurs, de pâtes** ●
● **fraîches, ou pourquoi pas de** ●
● **fèves pour changer un peu ...?** ●
.....

