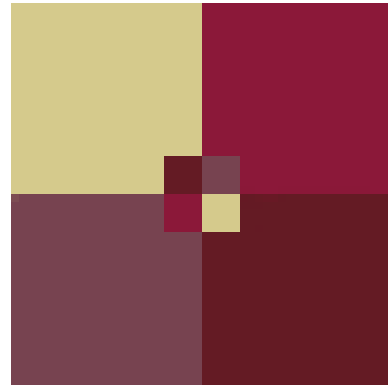


Bœuf bourguignon

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1,5kg de bourguignon
- ½ litre de bourgogne rouge
- 150g de lardons
- 2 oignons
- 5 échalotes
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1/2 pommes de terre
- 50g de beurre
- 1 CS d'huile d'olive
- Quelques branches de persil plat
- Sel et Poivre du moulin



Recette de Cellar Du Vin.com

Recette :

Dans la cocotte faire chauffer le beurre et l'huile. Et y faire revenir les lardons et les oignons émincés. Une fois dorés, les retirer du feu et les réserver. Faites ensuite revenir la viande.

Une fois la viande dorée, remettre les oignons et les lardons, salez et poivrez à votre convenance (pensez que les lardons sont déjà salés, donc attention aux excès). Ajoutez la carotte, et une ou deux pommes de terre coupées en morceaux, le persil ciselé, le bouquet garni et le vin. Laissez ensuite mijoter 2 heures.

45 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez les échalotes coupées grossièrement.

Pour servir, retirez la viande, lardons et oignons et disposez dans un plat. Agitez la sauce restante pour écraser les pommes de terre et la carotte, puis nappez la viande avec la sauce.

Vous pouvez servir avec des pommes de terre à la vapeur, ou une purée des pommes de terre écrasées.

Accompagnement :

Que boit-on avec un bœuf bourguignon? Moi je conseillerai le vin de la cuisson, un bourgogne rouge.

Notes :