



Bœuf bourguignon

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 4 BOIGNONS
- 4 CAROTTES
- 100 G DE BEURRE
- SEL ET POIVRE
- 600 G DE BOURGUIGNON
- 1 BOUQUET GARNI
- 1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE (BOURGOGNE, CÔTE D'AUXERRE...)

TEMPS DE PRÉPARATION: 1H

DURÉE TOTALE : 5H

PRÉPARATION (À PRÉPARER LA VEILLE) :

ETAPE 1

DÉTAILLEZ LA VIANDE EN CUBES DE 3 CM DE CÔTÉ, ENLEVEZ LES GROS MORCEAUX DE GRAS. COUPEZ L'OIGNON EN MORCEAUX. LE FAIRE REVENIR DANS UNE POÊLE AU BEURRE. UNE FOIS TRANSPARENT, LE VERSER DANS UNE COCOTTE EN FONTE DE PRÉFÉRENCE.

ETAPE 2

PROCÉDEZ DE MÊME AVEC LA VIANDE MAIS EN PLUSIEURS FOIS, JUSQU'À CE QUE TOUS LES MORCEAUX SOIENT CUITS. LES AJOUTER AU FUR ET À MESURE DANS LA COCOTTE. NE PAS AVOIR PEUR D'AJOUTER DU BEURRE ENTRE CHAQUE FOURNÉE.

ETAPE 3

QUAND TOUTE LA VIANDE EST DANS LA COCOTTE, DÉGLACEZ LA POÊLE AVEC DE L'EAU OU DU VIN ET FAIRE BOUILLIR EN RACLANT POUR RÉCUPÉRER LE SUC. SALEZ, POIVREZ, AJOUTEZ AU RESTE.

ETAPE 4

RECOUVRIR LE TOUT AVEC UNE PARTIE DU VIN ET FAIRE MIJOTER 2 HEURES AVEC LE BOUQUET GARNI ET LES CAROTTES EN RONDELLES. LE LENDEMAIN, FAIRE MIJOTER AU MOINS 2 HEURES, AJOUTER DU VIN OU DE L'EAU SI NÉCESSAIRE.

Recette
proposée par

