**Bœuf Bourguignon**

1.5 kg de macreuse ou paleron
3 oignons moyens
4 gousses d'ail
300g de champignons de Paris
3 carottes

40g de beurre
300g de lard maigre
5 cas de farine
75cl de bon vin rouge (un Bourgogne)
50cl de bouillon de légumes
thym & laurier
sel & poivre

Couper la viande en gros dés.
Emincer les oignons, peler l'ail.

Eplucher les carottes. Les couper en rondelles.
Nettoyer les champignons, les sécher, retirer les pieds et les couper en lamelles. Réserver.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre et ajouter le lard coupé en dés, ainsi que les oignons, les rondelles de carottes et l'ail.

Quand ils sont bien dorés, retirer le tout et faire revenir la viande dans le même récipient.
Saler et poivrer.
Saupoudrer de farine et remuer pour laisser prendre une belle coloration.

Ajouter ensuite le vin et le bouillon en mélangeant bien. Ajouter les légumes.

Vérifier l'assaisonnement en sel et en poivre, ajouter le thym et le laurier puis poser le couvercle.

Porter à ébullition puis laisser mijoter 2 ou 3 heures.

5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons préalablement sautés au beurre.

Je fais quasiment toujours cuire 1 kg de pommes de terre vapeur pour accompagner très simplement ce bon petit plat.

Et je double très souvent les quantités, de façon à en congeler la moitié. Ainsi, quand on part le vendredi soir à la campagne, je récupère mon gros Tupperware dans le congélo et je le place directement dans le sac isotherme avec la crèmerie : cela me sert de pain de glace, et nous nous régalons le samedi midi auprès du feu, sans aucun effort !

