

Bœuf bourguignon

Les températures extérieures commencent à chuter... alors vite, aux fourneaux !!! Un plat dans l'air du temps.

Composition
pour 4 personnes

1 kg de viande de boeuf (pour le choix des morceaux, demander conseil au boucher)
1/2 bouteille de vin rouge corsé
15 cl de bouillon de légumes
3 carottes
1 oignon
2 gousses d'ail
2 c. à soupe de farine
1 bouquet garni
Beurre
Sel, poivre

Ustensiles : 1 cocotte en fonte, 1 couteau, 1 économe, ficelle de cuisine, 1 cuillère à soupe, 1 tire-bouchon, 1 casserole, 1 presse-ail

Demander au boucher de couper la viande en gros morceaux.

Eplucher l'oignon et l'émincer. Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Eplucher et dégermer les gousses d'ail.

Faire fondre 15 g de beurre dans une cocotte en fonte et mettre l'oignon à revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent. Le retirer de la cocotte à l'aide d'une écumoire et le réserver.

Faire de nouveau fondre 20 g de beurre dans la cocotte et mettre les morceaux de viande à dorer. Saupoudrer alors de farine et remuer.

Ajouter le bouillon de légumes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois pour dissoudre les sucs de cuisson. Mettre les oignons, les carottes, le vin, l'ail haché et le bouquet garni. Saler et poivrer.

Couvrir et laisser mijoter 2 à 3 heures.

Ajouter du persil au moment de servir accompagné d'une purée de pommes de terre.