

BŒUF BOURGUIGNON

Pour 4 personnes

Préparation 15 mn environ

Cuisson 2 H

Ingrédients :

2 gros oignons

2 Carottes

20 g de beurre

1 cuillère à soupe d'huile tournesol

200 g de lardons

1 kg de viande à bourguignon

1 bouteille de vin de Bourgogne c'est mieux

1 Bouquet garni (moi j'ai mis deux bouquet garni en carré de knorr)

1 gousse d'ail

1 petite boîte de champignons de paris.

1 cuillère à soupe de concentré de tomates.

Sel

Poivre

Préparation

En cocotte en fonte pour moi

Pelez et émincez les oignons.

Pelez les carottes, et coupez-les en rondelles.

Faites chauffer 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile dans la cocotte. Faites y revenir les lardons, et les oignons.

Quand ils sont dorés, retirez-les, et réservez.

Remplacez-les par les morceaux de viande, et faites les également dorer, puis remettez les lardons et les oignons.

Poivrez et versez le vin.

Ajoutez le bouquet garni (pour moi les deux carré de bouquet garni émietté), les carottes en rondelles, et la gousse d'ail pelé. J'ajoute à ce moment là ma boîte de champignons de Paris égoutté.

Couvrez, baissez votre feu, et laissez mijoter 2 h. On soulève le couvercle de temps en temps pour mélangez, et goûter. Réajuster avec un peu de vin, ou un léger filet d'eau.

Attention 15 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez le concentré de tomates.

Mélangez bien.

Servez avec une vraie purée de pommes de terre, ou des pommes de terre vapeur persillés.

Ce plat sera aussi délicieux réchauffé le lendemain.