

Bœuf Bourguignon

Ingrédients

2 joues de bœuf (petites)

1 kg de viande à Bourguignon (morceaux choisis par mon boucher)

oignon

11 tableau de bouillon de boeuf dans 1/2 L d'eau

1/2 de vin rouge

Farine

beurre et huile d'olive

6 carottes

5 pommes de terre



Dans une cocotte faites fondre beurre avec de l'huile et y jeter les morceaux de viandes, les faire dorer.

Réserver

Eplucher et émincer l'oignon et le faire revenir dans cette même cocotte, une fois doré remettre les morceaux de viandes. Saupoudrez de farine et mélanger. Verser le bouillon et le vin mélanger de nouveau, saler et poivrer, couvrir et laisser cuire (mijoter) à feu très doux pendant 2h00.

Eplucher, laver et couper vos légumes, les ajouter à la fin des 2 heures de cuisson et remettre sur le feu pendant 1heure, rajouter un peu d'eau si nécessaire (la viande doit toujours être recouverte de liquide, elle ne se dessèchera pas)