

Bœuf Bourguignon

Temps presque 4 heures

Ingrédients pour 6 personnes

1,2 kg de bœuf pour bourguignon
250 g de lardons
Huile d'olive
1 oignon
2 carottes
4 gousses d'ail
125 g de Maizena
1 bouteille de vin rouge
2 grands bols de bouillon de fond de veau
1 bouquet garni, sel, poivre
1 boîte de concentré de sauce tomate (grande)

PRÉPARATION

Peler les oignons sans les écorcher. Peler et couper les carottes en rondelles pas trop fines (2mm au minimum). Peler l'ail et enlever le germe.

Etape 2 Dans une grande cocotte, mettre l'huile et ajouter les oignons et les lardons. Faire revenir en remuant constamment. Lorsqu'ils sont dorés, les retirer avec une écumoire, et réserver.

Etape 3 Dans la même cocotte, faire revenir les morceaux de viande à feu vif. Ajouter les carottes, et faire revenir encore 5 mn.

Lorsque la viande est bien dorée, saupoudrer de maïzena et laisser roussir en remuant toujours

Etape 4 Verser le bouillon. Bien gratter les sucs. Remettre les lardons et les oignons dans la cocotte. Verser le vin rouge. Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni et les gousses d'ail écrasées. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 3 heures (petits bouillons).

Pour finir ajouter des petits champignons, et mettre à cuire encore une demi-heure. Retirer le bouquet garni et verser dans un plat Servir avec des pommes de terre vapeur (la sauce doit être liée, mais non épaisse. Sinon, rajouter un peu d'eau).

