

POUR 6 PERSONNES

1 kg de viande de boeuf (collier)

2 oignons

3 carottes

1 gousse d'ail

2 cuillerées à soupe de farine

30 cl de vin rouge

1 bouquet garni (thym, laurier)

100 g de lardons

250 g de champignons de Paris

sel, poivre

huile

Préparation

POUR BOEUF BOURGUIGNON FACILE

Préparation : 30 min

Cuisson : 3 h

Et voilà comment préparer un boeuf bourguignon irrésistible :

1. Coupez la viande en cubes d'environ 5 cm de côté. Pelez et émincez les oignons. Pelez et coupez les carottes en rondelles. Ecrasez la gousse d'ail.
2. Dans une cocotte, faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile. Déposez les morceaux de viande et laissez-les saisir quelques minutes, sans remuer. Retournez-les et faites saisir quelques minutes. Si votre cocotte n'est pas assez grande, faites dorer une première partie de la viande, retirez-la et continuez avec le reste.
3. Ajoutez les oignons, l'ail et les carottes. Salez légèrement, mélangez bien et laissez cuire 5 min. Ajoutez la farine, mélangez bien l'ensemble puis mouillez avec le vin rouge. Complétez avec de l'eau pour couvrir la viande. Ajoutez le bouquet garni. Portez le mélange à ébullition puis refermez la cocotte avec le couvercle et laissez mijoter 2h30 à 3h sur feu moyen. Remuez de temps en temps et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
4. Pendant ce temps, faites chauffer les lardons dans une poêle, sans ajout de matière grasse. Lorsqu'ils sont bien dorés, retirez l'excédent de graisses et ajoutez les champignons de Paris. Laissez cuire 5 min et retirez du feu. Ajoutez les lardons et les champignons dans la cocotte en train de mijoter.
5. Servez chaud, avec des pommes de terre. Le boeuf bourguignon est encore meilleur lorsqu'il est réchauffé. N'hésitez pas à le faire la veille.

Quelle est la meilleure viande pour un boeuf bourguignon ?

Pour une viande tendre, il faut de la matière grasse donc choisissez un morceau de boeuf entrelardé comme le tendron ou le plat de côtes. En revanche, la recette traditionnelle préconise d'associer trois types de viande : un morceau maigre (paleron ou gîte), un morceau gélatineux (queue de boeuf) et un morceau gras.

Quel vin choisir pour un boeuf bourguignon ?

Choisissez un vin de qualité, fruité et tannique, de préférence issu de la région comme le côte-de-Beaune, le côte-d'Auxerre ou le côte-de-Nuits.

Faut-il faire une marinade ?

Si vous avez le temps, pourquoi ne pas faire une marinade avant cuisson ? Il faudra mettre les morceaux de viande, un oignon et une carotte en morceaux dans un saladier et les couvrir de vin rouge. Laissez la viande mariner toute une nuit (12 h) au réfrigérateur. Et bien sûr, vous pourrez réutiliser la marinade pour la cuisson !