

BŒUF BOURGUIGNON

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)



1,2 kg de bœuf
(paleron, gîte, macreuse)



150 g
de lardons



500 ml
de vin rouge (Bourgogne)



2
carottes



1
oignon



2
gousses d'ail



2 c.à.s
de farine



300 g
de champignons de Paris



1
bouquet garni



sel, poivre
du moulin

LA RECETTE

1. Découper le bœuf en cubes d'environ 4 à 5 cm.
2. Chauffer l'huile dans une cocotte. Faire revenir les morceaux de bœuf jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.

Dans la même cocotte, faire dorer les lardons, l'oignon émincé, et les carottes en rondelles.
3. Remettre la viande dans la cocotte, saupoudrer avec la farine, et bien mélanger. Laisser cuire 2 minutes pour torrifier légèrement la farine.
4. Verser le vin rouge et compléter avec un peu d'eau pour couvrir la viande. Ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni.
5. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant +/- 3h00.
6. Pendant les 30 dernières minutes de cuisson, ajouter les champignons coupés en quartiers.

Saler, poivrer, et ajuster si nécessaire.

Ajoutez un
bon pain
à votre plat


MADE IN
LUXEMBOURG
JOS JEAN-MARIE
BOULANGERIE & PÂTISSERIE



"Escolha do Enologo"
Castelo dos Mouros 2020

La Cave des
Sommeliers

La suggestion
du caviste