

Recette

Plat d'hiver



Boeuf bourguignon



Plat d'hiver

Boeuf bourguignon

6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h45

-
- | | |
|---|-------------------------|
| • Viande de boeuf : 800 g | • Vin rouge : 75 cl |
| • Bouquet(s) garni(s) : 1 | • Beurre : 30 g |
| • Carotte(s) : 100 g | • Oignon(s) : 100 g |
| • Champignon(s) de paris : 200 boîte(s) | • Ail : 1 |
| | • Farine : 1 c. à soupe |
-

1 Coupez la viande en gros cube.

2 Emincez les oignons et l'ail.

3 Coupez les carottes en rondelles.

4 Faites revenir la viandes dans du beurre puis déposez-la dans une cocotte.

5 Faites revenir les oignons dans la même poêle puis mettez dans la cocotte.

6 Ajoutez tous les autres ingrédients et laissez à petites ébullitions pendant une heure couvercle légèrement ouvert.

7 Puis faites cuire à feu doux pendant 2 heures 30 couvercle fermé en remuant de temps en temps.

ASTUCES

Arrêtez la cuisson une demi-heure avant et laissez reposer 24h puis réchauffez une demi-heure pour que la viande soit fondante.