



Les plats principaux

## **Boeuf Bourguignon**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 kilogramme de carbonnades de boeuf  
200 grammes de dés de lardon (fumés)  
1 cuillère à soupe de purée de tomate  
300 millilitres de bouillon de boeuf  
2 cuillères à soupe de farine  
750 millilitres de vin rouge  
12 jeunes oignons  
250 grammes de champignons de châtaigne  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)  
1 bouquet de persil (haché fin)  
2 gousses d'ail (pressées)  
2 feuilles de laurier  
2 carottes (en dés)  
huile d'arachide  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 150°C. Salez et poivrez la viande et rôtissez les cubes de viande dans de l'huile d'arachide bouillante dans une casserole résistant au four. Retirez la viande de la casserole.

Mettez les oignons perlés, les lardons, les champignons, les dés de carottes, l'ail et le thym finement haché dans la casserole et cuisez le tout 5 minutes en mélangeant. Ajoutez la purée de tomates et la farine et cuisez encore 2 minutes. Mélangez bien le tout.

Ajoutez les carbonnades et le jus de cuisson libéré, versez dessus le vin et le bouillon, ajoutez les feuilles de laurier et portez à ébullition. Mettez un couvercle sur la casserole et enfournez pendant 2,5 heures.

Goûtez le boeuf bourguignon puis salez et poivrez éventuellement. Saupoudrez de persil et servez immédiatement.

### **Ustensiles de cuisine**

Four



