

# Boeuf Bourguignon

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 5 h

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de bourguignon
- 2 cuil à soupe d'oignon
  - 4 carottes
- 1 bouquet garni (Thym, Laurier)
- 1 bouteille de vin rouge assez bon
  - 200 g de lardons
- 1 cuil à soupe de farine
  - 100 g de beurre
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Eplucher et couper en rondelles pas trop épaisse les carottes

Détailler la viande en cubes de 3 cm de côté, enlever les gros morceaux de gras

Faire revenir la viande et les lardons en plusieurs fois, jusqu'à ce que tous les morceaux soient colorés. Ne pas avoir peur d'ajouter un peu de beurre entre chaque fournée. Réserver.

Déglaçer la poêle avec de l'eau ou du vin et faire bouillir en raclant pour récupérer les sucs. Ajouter l'oignon (Pour ma part, je l'ajoute avec l'eau au moment du déglacage, mais si vous utilisez de l'oignon frais vous pouvez le colorer avant de déglacer)

Remettre la viande, puis saupoudrer d'une cuil à soupe de farine et bien mélanger

Recouvrir le tout avec une bonne partie du vin et faire mijoter quelques heures avec le bouquet garni et les carottes en rondelles.

Le lendemain, faire mijoter au moins 2 heures en plusieurs fois, ajouter du vin ou de l'eau si nécessaire.

Vous reste plus qu'à passer à table.

*Recettes de Caline*

## ASTUCE:

Mon boeuf bourguignon je le prépare la veille, je le fais cuire 3 h minimum, et on le mange que le lendemain, ou la je le refais cuire au moins 2 h, plus ça mijote meilleur c'est