

BŒUF BOURGUIGNON

(au bœuf de Chalosse)

LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

TEMPS DE PREPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

4 heures

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

1 kg de bœuf de Chalosse
100 g de lardons
150 g de carottes
100 g de champignons
1 oignon
1 gousse d'ail
250 mL de vin rouge
½ litre de bouillon de bœuf
Graisse de canard
40 g de farine
Sel
Poivre
1 bouquet garni (thym, laurier)



ETAPES DE PREPARATION

- Tailler le bœuf en cubes de 4 cm
- Peler et émincer l'ail et les oignons
- Eplucher les carottes et les couper en rondelles épaisses
- Emincer les champignons et réserver
- Dans une cocotte, faire revenir la viande et les lardons dans la graisse de canard
- Ajouter les oignons, l'ail puis les carottes
- Lorsque la viande est bien dorée, saupoudrer de farine et laisser roussir en remuant
- Déglacer au vin rouge et verser le bouillon
- Ajouter le sel, le poivre et le bouquet garni
- Porter à ébullition
- Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 3 à 4h à petits bouillons
- Ajouter les champignons émincés et remettre à cuire 30 minutes
- Servir chaud avec des légumes ou des pommes de terre vapeur ou des pâtes fraîches
- Déguster

Bon appétit !