

Recettes de cuisine française à la viande

Bœuf bourguignon

Ingrédients pour 2 ou 3 personnes

- 500 gr de joue de bœuf (ou macreuse, paleron..)
- 100 gr de lardons fumés
- 2 carottes
- 1 oignons
- 1 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 150 gr de champignons de Paris émicés
- 1 bouteille de vin rouge (bourgogne si possible)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à café de thym (feuilles)
- Sel
- Poivre
- Huile

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h10mn

Eplucher et émincer l'oignon.

Eplucher, dégermer et émincer les gousses d'ail.

Eplucher les carottes et les couper en rondelles.

Couper la viande en petits carrés de 4 cm de côtés et enlever l'excédent de graisse

Mettre de l'huile à chauffer dans une cocotte minute et y faire revenir l'oignon.

Ajouter les rondelles de carotte, les lardons et mélanger.

Laisser cuire quelques minutes puis réserver dans un récipient.

Rajouter de l'huile dans la cocotte et y verser les morceaux de viande.

Faire revenir la viande pour la colorer, saler, poivrer et ajouter la farine.

Bien mélanger et ajouter les ingrédients réservés (carottes...).

Mélanger et mouiller avec le vin rouge de manière à recouvrir la viande.

Ajouter le cube de bouillon de bœuf, l'ail, la feuille de laurier et le thym.

Bien mélanger l'ensemble, fermer la cocotte et laisser cuire 1 heure doucement dès l'émission de la vapeur.

Pendant ce temps, faire chauffer de l'huile dans une poêle, y verser les champignons et les cuire quelques minutes.

Lorsque la cuisson de la viande est terminée, ajouter les champignons et laisser cuire à feu doux quelques minutes encore.

Servir chaud avec des tagliatelles par exemples.