Bœuf bourguignon

de Papa

Pour 6 pers. · Préparation 40 min · Cuisson 3 h · Repos 1 nuit

Ingrédients


Paleron de bœuf — 1,5 kg


Vin rouge corsé — 75 cl


Lardons fumés — 200 g


Carottes — 3


Oignons — 2


Ail — 2 gousses


Champignons de Paris — 250 g


Farine — 40 g


Beurre — 30 g


Bouquet garni — 1


Sel, poivre

La marche à suivre

1. La veille, mettez le bœuf en cubes dans le vin rouge avec les carottes, les oignons émincés, l'ail et le bouquet garni. Laissez une nuit au frais.

   toute la nuit, pas moins !

2. Égouttez la viande en gardant la marinade. Épongez les morceaux : ils doreront mieux.

3. Faites dorer la viande de toutes parts dans le beurre chaud, puis ajoutez les lardons et laissez-les rissoler.

4. Saupoudrez de farine, remuez 2 min sur feu vif pour l'enrober.

5. Versez la marinade filtrée avec ses légumes, salez légèrement. Couvrez et laissez mijoter 2 h 30 à feu très doux.

   feu tout doux, ça frémit à peine

6. Faites sauter les champignons en quartiers et ajoutez-les 30 min avant la fin de la cuisson.

7. Poivrez, goûtez, rectifiez : la sauce doit napper la cuillère.

◎ *Servez brûlant dans la cocotte, avec des pommes vapeur.*

LE SECRET DE PAPA

« C'est le vin qui fait le plat » : il n'a jamais versé un vin qu'il ne boirait pas.

papillage.fr