

Boeuf Bourguignon à la Bière Blanche et aux Légumes, Façon Blanquette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Carbonades de Boeuf	800g
- Bière Blanche	50 cl
- Farine	2 c à soupe
- Lardons	200g fumés
- Huile d'Olive	
- Beurre de Cuisson	
- Oignons	1
- Carottes	3
- Céleri	1 branche
- Poireaux Entiers	1
- Jaunes d'Oeufs	1
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Citrons	1 c à soupe de jus
- Maïzena	1 c à café
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez le poireau en julienne et le céleri en dés.
- Faites revenir le poireau et le céleri dans un peu d'huile. Ajoutez les carottes précuites. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans une cocotte, faites revenir sur feu vif les morceaux de viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez-les sur une assiette.
- Emincez l'oignon.
- Faites alors griller les lardons avec l'oignon.
- Lorsque l'oignon est devenu bien translucide, remplacez la viande dans la cocotte.
- Saupoudrez de farine et mélangez.
- Versez alors la bière sur le tout et laissez mijoter à couvert pendant 1 h 30 min.
- Incorporez ensuite les légumes précuits à la viande et poursuivez la cuisson pendant environ 1 heure à couvert.
- Dans un bol, mélangez la crème avec le jaune d'œuf, la maïzena et le jus de citron. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, ajoutez ce mélange et homogénéisez le tout.
- Rectifiez l'assaisonnement si besoin.