

Bœuf Bourguignon

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 2 heures

Marinade : 24 heures

Ingrédients :

- 1.2 kg de carbonades de bœuf
- 300 g de lard salé épais
- 75 cl de vin rouge
- 8 carottes
- 3 oignons
- Qq. petits oignons blancs
- 500 g de champignons de Paris
- 3 branches de céleri
- Thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel
- Poivre en grains
- Maïzéna

Recette :

- **Préparez la marinade :**
 - Coupez grossièrement les oignons et les carottes, hachez le céleri.
 - Mettez tous ces ingrédients dans un plat.
 - Assaisonnez de sel, de grains de poivre, de thym et de laurier.
 - Posez les carbonades coupées en gros morceaux sur ce tapis parfumé.
 - Arrosez avec le vin rouge et laissez mariner environ 24 heures.
 - Remuez de temps en temps (3 à 4 fois).
- Le jour de la cuisson, coupez le lard en morceaux de 1 cm de large et faites-les blondir dans une casserole avec de l'huile.
- Retirez-les et faites dorer les carbonades à feu vif.
- Ajoutez ensuite les légumes égouttés. Laissez cuire quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le jus de la marinade et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 1 heure à 1h 30 minutes.
- Séparez ensuite la viande de la sauce en gardant le tout au chaud.
- Faites rissoler les champignons dans de l'huile ainsi que les petits oignons blancs.
- Ajoutez-les à la sauce et liez-la avec un peu de maïzéna. Faites bouillir la sauce pendant au moins une minute.
- Remettez alors la viande dans la casserole et laissez encore mijoter quelques instants.
- Servez ce plat avec des pommes croquettes, des pommes duchesse ou des pommes de terre nature.

Boisson :

Un Bourgogne s'impose bien avec ce type de plat.

