

# Boeuf bourguignon

Une très belle recette hivernale.

**Pour :** 4

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 2 heures

1 kg de boeuf à braiser (jumeau ou macreuse) ou collier

2 c à s d'huile de tournesol

Sel et poivre du moulin

3 c à s de farine

1 bouteille de vin rouge de Bourgogne

20 cl d'eau

100g carotte

1 gros oignon

2 gousses d'ail

1 feuille de laurier

1 branche de thym

100g de poitrine fumée en lardons

50g de petits oignons surgelés

100g de petits champignons de Paris

Épluchez les légumes et coupez-les en cubes assez grossier.

Coupez en cubes assez gros la viande.

Chauffez une cocotte avec un filet d'huile.

Ajoutez la viande et faites-la colorer sur toutes les faces.

Ajoutez les carottes et les oignons et faites-les revenir 5 minutes de plus.

Assaisonnez.

Ajoutez la farine et faites-la revenir 5 minutes de plus.

Ajoutez le vin rouge, l'eau, l'ail et les herbes aromatiques.

Laissez bouillir le vin et réduisez-le un peu.

Cuisez à feu doux et à couvert le bourguignon pendant 2 heures minimum.

Sortez les morceaux de viandes et passez la sauce dans une passoire pour enlever les légumes de cuisson.

Ajoutez la garniture d'accompagnement du bourguignon : les champignons sautés, les petits oignons et les lardons sautés.

