

Recette Bœuf bourguignon pour 6 personnes

- 1,2kg de viande de bœuf (épais d'épaule par exemple)
- 150g de lard maigre
- 20 petits oignons au vinaigre
- 250g de petits champignons de Paris
- 50g de beurre
- 2 c. à s. d'huile
- 3 dl de bouillon de boeuf
- 2 c. à s. de farine

Pour la marinade :

- Une bouteille de vin rouge 75cl
- 2 c. à s. d'huile
- 1dl de C cognac
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1/4 botte de persil
- sel et poivre en grains

Préparation la veille

Mettre les morceaux de bœuf de 5cm de côté dans une terrine, ajoutez les oignons et l'ail coupé en rondelles. Hachez le persil, une feuille de laurier et une branche de thym. Salez et ajoutez quelques grains de poivre. Mélangez le tout.

Dans une autre terrine, mélangez le vin, l'huile et le cognac et verser dans la terrine de viande en faisant en sorte que celle-ci soit bien couverte. Veillez à mélanger plusieurs fois afin que tous les morceaux soient bien imprégnés par cette marinade. Laissez mariner toute la nuit.

Préparation lendemain

Égouttez et essuyez bien la viande. Coupez les lardons, ébouillantez 5 minutes et égouttez-les.

Rincez les petits oignons et les champignons et les mettre en attente.

Dans une grande cocotte, faire chauffer le beurre et l'huile, faire dorer les lardons et les petits oignons, les retirer et les mettre en attente. Faire dorer les champignons dans la cocotte environ 5 minutes en remuant régulièrement, retirez-les et mettez-les avec les lardons et les petits oignons. Maintenant faire revenir et colorer la viande sur toutes les

faces, en remuant ajoutez la farine en pluie, puis le bouillon et enfin la marinade petit à petit. Couvrir et cuire à feu doux pendant deux heures en remuant de temps en temps.

Ensuite retirez la viande, la garder au chaud et passez la sauce pour retirer les aromates de cuisson et retirez le maximum de graisse de la surface. Remettre la sauce dans la cocotte, y incorporer les oignons, les lardons, les champignons et cuire encore une demi-heure à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement si besoin

Pour le service, déposer la viande sur l'assiette, verser la sauce avec les oignons, lardons et champignons et accompagnez de pommes de terre vapeur.

