

BŒUF BOURGUIGNON

Pour : 6 personnes

Temps de préparation: 15 min

Temps de cuisson: 2 h 00

Difficulté: moyenne



Ingédients :

800 g de bœuf à bourguignon
(macreuse, jumeau, paleron) coupé en cubes

2 cubes de Bouillon de Bœuf

200 g de champignons de Paris

3 carottes

500 ml de vin rouge

250 ml d'eau

1 gros oignon

1 gousse d'ail

2 cuillerées à soupe de farine

3 feuilles de laurier

1 branche de thym

1 cuillerée à soupe d'huile

Préparation

Étape 1

Epluchez et émincez l'oignon. Pelez et écrasez la gousse d'ail.

Étape 2

Dans une cocotte contenant l'huile chaude, faites dorer les cubes de viande sur toutes leurs faces et les carottes coupées en rondelles. Ajoutez l'oignon et faites également dorer. Ajoutez la farine, mélangez avec une cuillère en bois et laissez cuire quelques instants. Ajoutez le vin rouge, l'eau, les cubes de Bouillon de Bœuf, l'ail, le thym, le laurier. Poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure 45.

Étape 3

A la fin de la cuisson, nettoyez les champignons, coupez-les en rondelles épaisses et ajoutez-les dans la cocotte. Prolongez la cuisson de 15 minutes. Servez bien chaud.