

Bœuf bourguignon

Express



2 heures



450/personne



6 personnes



Traditionnel
Protéines/Fer

Ingrédients



800g de paleron, joue ou gîte de bœuf découpé



200g de champignons de Paris émincés



150g de lardons



750ml de vin rouge de Bourgogne



2 carottes découpées en rondelles



2 oignons et 2 gousses d'ail hachés



2càs de concentré de tomate



2càs de farine



2 feuilles de laurier



1 branche de thym

Étapes

Dans une grande casserole, avec de l'huile d'olive, saisir les morceaux de bœuf jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toutes les faces. Réserver.

Dans la même casserole, faire dorer les oignons, les carottes et les lardons.

Saupoudrer la farine en remuant bien pour enrober les ingrédients et laisser cuire quelques minutes.

Verser le vin rouge pour déglacer, en grattant bien les sucs de cuisson au fond de la casserole avec une cuillère en bois.

Remettre la viande dans la casserole. Ajouter l'ail, le concentré de tomate, le laurier et le thym.

Laisser mijoter à feu doux pendant environ 1h30. Ajouter les champignons au bout d'1 heure de cuisson. Saler et poivrer.