



LA RECETTE DU

BOEUF BOURGUIGNON



3H30

| NIVEAU



PRÉPARATION

- Dans une cocotte, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons et les lardons. Une fois dorés, les retirer et les réserver.
- Dans cette même cocotte, faire revenir le bœuf préalablement coupé en cubes de 3 à 4 cm et ajouter les carottes en rondelles. Faire revenir le tout 5 minutes.
- Saupoudrer ensuite le tout de farine et laisser roussir tout en remuant.
- Verser ensuite le vin rouge ainsi que le bouillon de bœuf, remettre les lardons et les oignons, saler, poivrer et déposer le bouquet garni et les gousses d'ail écrasées. Porter le tout à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 3 heures.
- Ajouter ensuite les champignons émincés et laisser cuire encore ½ heure.
- Servir ce plat avec des pommes de terre ou des pâtes.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

1,2 kg de bœuf
 100 g de lardons
 40 g de beurre
 10 petits oignons
 2 carottes
 2 gousses d'ail
 40 g de farine
 1,5 L de vin rouge
 200 g de champignons
 ½ L de bouillon de bœuf
 1 bouquet garni
 Sel, Poivre

Les Jamelles

www.les-jamelles.com



contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

