

Les recettes de grand - mère de LA PETITE BOURGOGNE

RECETTE DU BŒUF BOURGUIGNON

Plat typique de la cuisine française simple généreuse et savoureuse.....

Recette pour 4 à 6 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 2 h30. Dans une cocotte en fonte.

Plat d'origine de bourgogne. Depuis le moyen âge, c'est Le plat de prédilection des paysans Bourguignon les jours de fête. Ils le dégustaient avec du pain grillé et frotté à l'ail.



Ingrédients :

1 Kg de bœuf Paleron, Macreuse, Joue de bœuf, Vous pouvez utiliser le même morceau ou un morceau de chaque. Le morceau traditionnel est LA MACREUSE.

200 gr de poitrine $\frac{1}{2}$ sel fumée au bois de hêtre coupée en petits morceaux.

50 cl de vin rouge de bourgogne de table - 1 verre de bouillon de bœuf.

60 gr de beurre. - 2 cuillères à soupe de farine

Thym, laurier, persil ou bouquet garni - Deux carottes - Trois oignons - Un peu de persil haché pour la déco.

Un os a moelle. Sel, poivre

Vous pouvez faire mariner la viande dans le vin de bourgogne pendant 3 heures.

Demandez à votre boucher de la petite Bourgogne, de couper la viande en gros cubes.

Pelez les oignons et les couper en rondelles

Avec un fils, attacher le thym, le laurier et le persil.

Peler les carottes et couper les en rondelles pas trop fines environ 1 cm. Mettre le beurre dans la cocotte, le feu vif et faire dorer les oignons et le lard en remuant pendant 5 minutes.

Dès qu'ils sont bien dorés, les prélever avec une écumoire et mettez- les sur une assiette.

Mettez les morceaux de bœuf dans la cocotte. Laissez- les dorer à feu vif sur toutes les faces pendant 3 à 4 minutes en remuant avec une cuillère en bois, afin que les morceaux soient bien rissolés tout autour.

Ajoutez la farine en remuant bien jusqu'à ce que les morceaux de viande soient bien imprégnés.

Versez, le vin rouge dans la cocotte et remettez les oignons et les lardons.

Ajoutez-y le bouillon, le bouquet garni, les carottes, saler poivrer.

Couvrez et laissez le feu vif jusqu'à ébullition.

Ensuite réduisez le feu pour que la préparation cuise **doucement**. Il faut **environ 2h30 de cuisson**.

Retirez le bouquet garni, parsemer avec le persil haché, server votre bœuf bourguignon avec par exemple, des pommes de terre vapeur... très traditionnel.

Si la sauce est trop épaisse vous pouvez ajouter un demi-verre d'eau... La sauce doit être liée mais non épaisse. Une recette que je mijote ... A faire donc la veille pour le lendemain...

Quoi boire avec : Un bourgogne rouge exclusivement !!! A choisir dans la magnifique gamme des vins de bourgogne. Un RULLY - Un GIVRY - Un COTES DE BEAUNE - Un MERCUREY -

En apéritif ou en entrée dégustez notre spécialité

Notre « jambon persillé de bourgogne »

NOUVEAU NOTRE SERVICE LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE

06 11 20 33 33 Michel et Pierre.