



Bœuf

Bœuf bourguignon revisité



2h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

438

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper la viande en gros cubes.
- 2 Peler puis couper les oignons en huit.
- 3 Peler les oignons grelots puis les couper en deux.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Découper puis tailler le lard en lardons.

Étape 2

Cuisson du plat

- 1 Mettre l'huile dans la sauteuse sur feu moyen.
- 2 Dès que l'huile est chaude ajouter la poitrine fumée et laisser dorer 2 ou 3 minutes.
- 3 Ajouter les oignons, la carotte et l'ail. Remuer et prolonger la cuisson de 2 ou 3 minutes.
- 4 Ajouter la viande, bien mélanger et laisser afin qu'elle soit colorée de tous les côtés.
- 5 Verser la farine sur la viande, remuer bien.
- 6 Ajouter le thym et les feuilles de laurier, remuez bien le tout.
- 7 Verser le vin blanc et laisser sur le feu jusqu'à ébullition.

400 g **Gîte de boeuf**
400 g **Macreuse de boeuf**
100 g **Poitrine de porc fumée**
1 c. à soupe **Huile de tournesol**
2 **Oignon(s)**
1 **Carotte(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
25 cl **Vin blanc**
20 cl **Bouillon de volaille**
1 c. à café **Farine**
1 tige(s) **Thym**
2 feuille(s) **Laurier**
12 **Oignon(s) grelot(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
5 tige(s) **Cerfeuil**

- 8 Ajouter le bouillon, poivrer et saler si nécessaire, baisser à feu doux. Laisser cuire à couvert pendant 1 heure.
- 9 Ajouter les oignons gelots puis prolonger la cuisson de 45 minutes. Ne pas hésiter à ajouter un peu de bouillon si le plat est trop sec et à prolonger un peu la cuisson si la viande n'est pas encore assez tendre.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir dans des assiettes et saupoudrer de pluches de cerfeuil.