

## Bœuf bourguignon



Pour 6 personnes :

- 1 kg 500 de boeuf bourguignon
- 2 oignons
- 60 g de farine
- 1 litre de vin rouge de table 11°
- 200 g de lardons nature
- 1 petite boîte de champignons de Paris pieds et morceaux
- 4 carottes
- 60 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- Bouillon de boeuf (50 cl d'eau bouillante + 2 cubes)
- sel et poivre
- 1 pincée d'herbes de Provence

**La veille :** découpez la viande en cubes fins et la laisser mariner dans une terrine ou grand saladier 12h minimum au réfrigérateur avec le vin.

**Le jour même :** égouttez les champignons. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Emincez les oignons.

Dans la cocotte, faites fondre le beurre. Ajoutez les oignons et les lardons, faites-les dorer puis réservez-les. Déposez à la place les cubes de viande égouttés (**surtout ne pas jeter le vin de la marinade !!**), et faites-les revenir à feu vif. Ajoutez les carottes et faites encore revenir 5 min.

Lorsque la viande est bien dorée, saupoudrez de farine et laissez roussir en remuant toujours.

Verser le bouillon et grattez-bien les sucs. Remettez les lardons et les oignons. Versez le vin de la marinade, salez, poivrez, ajoutez les herbes de Provence et mélangez bien le tout. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 1h30 à feu doux.

Laissez reposer. Attendre 1 heure minimum.

Ajoutez les champignons, mélangez bien et refaire mijoter sans couvrir 30 min de plus. Laissez reposer.

Refaire mijoter sans couvrir (pour laisser la sauce épaissir un peu) 30 min avant de servir. Accompagnez de tagliatelles fraîches ou de riz basmati.