

## **BŒUF BOURGUIGNON OU BOURGUIBŒUF**

### **Recette de mémé Chantal**

#### **Ingrédients : (pour 4 personnes)**

**Bœuf : 1k 300 kg paleron, gîte ou macreuse**

**Lardons : 150 gr**

**Beurre : 50 gr**

**Huile : 3 cuil. à soupe**

**Farine : 40 gr légèrement torréfiée (il ne faut pas qu'elle devienne brune)**

**Vin rouge : 1 bouteille de bourgogne ou +**

**Bouquet garni (thym, laurier, persil, poireau)**

**Concentré de tomate : 2 c à soupe**

**2 ou 3 carottes coupées en tronçons, 2 échalotes émincées ou 1 oignon émincé, 2 caïeux d'ail écrasés.**

**Oignons au vinaigre : 1 petit pot**

**6 gros Champignons frais**

**Fond brun ou Bouillon de bœuf ½ litre**

#### **Marinade :**

**La veille mettre la viande coupée en morceaux à mariner dans le vin rouge avec le bouquet garni, carottes et échalotes, poivre.**

**Couvrir et laisser au frigo.**

#### **Cuisson :**

**Égoutter la viande en séparant la garniture aromatique et le liquide.**

**Tamponnez la viande avec du papier absorbant.**

**Faire fondre le beurre et l'huile dans une cocotte.**

**Faire blanchir les lardons.**

**Les retirer et les mettre de côté.**

**Ensuite, faire dorer la viande. Retirer la viande de la cocotte en la transférant dans une passoire (vous remarquerez que la viande a rendu du jus, incorporez le jus dans la cocotte en même temps que la marinade) . Verser dans la cocotte non dégraissée les légumes. Faites suer sans coloration excessive.**

**Remettre la viande dans la cocotte**

**Mélanger le tout.**

**Saupoudrer de farine, bien remuer la viande et mouiller avec la marinade et le fond de veau ou bouillon. Ajoutez le bouquet garni.**

**Salez.**

**Couvrir et laisser mijoter pendant environ 2 h 30 à 3h à feu doux(en remuant de temps en temps).**

**30 mn avant la fin de cuisson ajoutez les champignons que j'ai préalablement fait suer dans une casserole avec un peu d'eau, les lardons et les petits oignons au vinaigre égouttés. Vérifiez l'assaisonnement.**

**10 mn avant la fin de cuisson ajoutez le concentré de tomate (dilué dans un peu de sauce) et laisser encore mijoter à feu très doux.**

**Servir avec des Spaëtzlés ou des nouilles ou une purée.**