

BŒUF BOURGUIGNON

Novembre 2003 (Mis à jour en décembre 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de morceaux de bœuf à Bourguignon
- ★ 2 beaux oignons paille
- ★ 125 g de lardons nature
- ★ 2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 1 bouteille de vin de Corbières (Fitou)
- ★ 6 pommes de terre moyennes à chair ferme
- ★ 2 cubes de bouillon de bœuf
- ★ 2 bouquets garnis
- ★ 1 carotte
- ★ 110 g de margarine (80 + 30)
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- ★ Poivre noir en grains, baies roses
- ★ Clous de girofle, noix de muscade
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Film alimentaire, Chinois, Cocotte en fonte, Casserole, Poêle

Préparation : 30 mn

Marinade : 24h00

Cuisson : 3h00

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 18,00 € (soit 3,00 € par personne)



Recette :

La veille préparer la marinade : éplucher la carotte, la tailler en rondelles; éplucher un oignon et le piquer de clous de girofle. Dans un grand saladier, disposer les morceaux de bœuf, ajouter la carotte, l'oignon, un bouquet garni, 10 grains de poivre noir et 10 baies roses; recouvrir de vin rouge, saler, poivrer et râper un quart de noix de muscade. Couvrir avec un film alimentaire et mettre à mariner au réfrigérateur pour 24 heures.

Égoutter les morceaux de bourguignon sur du papier absorbant, les essuyer. Filtrer la marinade au chinois, la réserver, conserver également les rondelles de carotte. Éplucher les pommes de terre, les couper en deux. Peler l'oignon, l'émincer. Dans une petite casserole verser 2 dl d'eau, ajouter le bouillon de bœuf et à feu doux porter à ébullition; arrêter alors la cuisson. Mettre 80 g de margarine dans une cocotte en fonte, faire revenir les oignons et les lardons, les retirer et les réserver.

Dans la même cocotte faire revenir les morceaux de bourguignon. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter la fécule de pomme de terre, bien remuer, baisser le feu, mouiller avec le bouillon et la marinade. Assaisonner, ajouter le bouquet garni, les oignons et les lardons. Couvrir et laisser mijoter 3h00 à feu doux. Après 1h00 de cuisson, rajouter les rondelles de carotte de la marinade.

Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper dans de l'eau vinaigrée. Les égoutter et les laisser suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de margarine, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Ajouter les champignons et les pommes de terre 45 minutes avant la fin de la cuisson.

Boisson :

Un vin rouge : Un Brouilly, un Cahors, un Châteauneuf du Pape, un Clos Vougeot, un Corbières ou un Gigondas, servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.