

BOËUF BOURGUIGNON

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1,5 kg de bœuf (jumeau ou macreuse)
- 150 g de lard maigre demi-sel
- 200 g de petits oignons
- 400 g de champignons
- 5 gousses d'ail
- 100 g de farine
- 2 c. à soupe d'huile
- Bouquet garni
- Sel, poivre, persil haché
- 1 bouteille de vin rouge (Hautes Côtes de Beaune)

1. Coupez le **bœuf** en morceaux de 5 cm de côté et assaisonnez de sel et de poivre. Faites rissoler pendant 10 minutes dans votre cocotte avec un peu d'huile. Ajoutez la farine et mélangez bien pendant 4 minutes sur feu doux.
2. Mouillez avec le vin rouge et complétez avec de l'eau si nécessaire jusqu'à la hauteur de la **viande**. Salez et poivrez. Ajoutez l'ail et le bouquet garni. Fermez et faites cuire 45 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape.
3. Otez le pied sableux des champignons, lavez-les et coupez-les en lamelles. Faites-les sauter à feu vif avec le lard coupé en petits bâtonnets. Ajoutez les oignons et laissez cuire pendant 10 minutes.
4. Ajoutez la garniture à la **viande** et faites mijoter 15 minutes.
5. Dressez sur un plat chaud et saupoudrez de persil haché