



François Leboeuf

Le boeuf bourguignon



INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 1,2 kg de paleron ou macreuse de bœuf
- 150 g de lardons fumés
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 75 cl de vin rouge de Bourgogne (un bon vin jeune)
- 25 cl de bouillon de bœuf (ou de fond brun)
- 250 g de champignons de Paris
- 18 à 24 petits oignons grelots (ou 18 oignons grelots surgelés)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- Sel
- Poivre du moulin



PRÉPARATION

1 Préparer la viande

Coupez le bœuf en morceaux de 4 à 5 cm. Épluchez et émincez les oignons. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Écrasez l'ail.

2 Faire revenir

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et 1 cuillère à soupe de beurre. Faites dorer les morceaux de bœuf sur toutes les faces. Réservez. Dans la même cocotte, faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez les oignons et les carottes et faites suer 5 minutes. Ajoutez l'ail et saupoudrez de farine. Mélangez bien.

3 Mouiller et mijoter

Remettez les morceaux de bœuf dans la cocotte. Versez le vin rouge pour déglacer en grattant bien le fond. Ajoutez le bouillon, le bouquet garni, salez et poivrez. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2h30 à 3h, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Remuez de temps en temps.

4 Préparer les garnitures

Pendant la cuisson, faites revenir les oignons grelots dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réservez. Nettoyez les champignons et coupez-les en quartiers s'ils sont gros. Faites-les sauter dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez.

5 Finaliser

En fin de cuisson, retirez le bouquet garni. Ajoutez les oignons grelots et les champignons dans la cocotte. Laissez mijoter encore 20 minutes à découvert pour que la sauce épaississe et que les saveurs se mêlent.

6 Déguster

Servez bien chaud avec des pommes de terre vapeur, des tagliatelles fraîches ou une purée maison.



LE CONSEIL DU CHEF Ce plat est encore meilleur réchauffé le lendemain : préparez-le la veille, les saveurs n'en seront que plus profondes et savoureuses !