



LE BILLOT DE MATTHIEU
Artisan Boucher

BOEUF BOURGUIGNON

Difficulté : Facile

Pour 5 personnes

Préparation : 40 min

Marinade : 12h

Cuisson : 3h30

INGREDIENTS :

POUR LE BOEUF

- 250gr de gros morceaux de lard salé
- 2 navets
- 100gr de farine
- sel
- poivre

POUR LA MARINADE

- 1kg de boeuf à bourguignon
- 4 carottes
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 2 branches de celeri
- 2L vin rouge
- 1 c.à.s huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 bouquet garni

PREPARATION DE LA MARINADE

Laver et éplucher les légumes.

Dans un saladier, déposer le boeuf, les légumes entiers, l'huile d'olive et le bouquet garni. Verser le vin rouge par dessus et laisser mariner 12h au frigo.

PREPARATION DU BOEUF BOURGUIGNON

Récupérer séparément le boeuf et les légumes de la marinade.

Reserver le vin rouge.

Dans une cocotte, saisir le lard salé et le boeuf ensemble. Après coloration, enlever le lard et le mettre de coté. Singer le boeuf puis recouvrir complètement la viande de vin rouge (faire en sorte qu'il y est au moins 4 cm au dessus) et y déposer le bouquet garni. Laisser mijoter à couvert pendant 3h à feu doux. Pendant ce temps, cuire les légumes vapeur. Une fois le boeuf cuit, déposer les légumes préalablement coupés en morceaux dans le bourguignon et laisser mijoter à nouveau 30 min.

Dans une poêle, griller le lard.

Dresser une assiette en y déposant le boeuf bourguignon avec ses légumes et quelques morceaux de lard salé par dessus. Servir avec l'accompagnement de son choix : pomme de terre, riz, tagliatelles...

C'est prêt !

Régalez vous et bon appétit !!