

# BOEUF BOURGUIGNON

## FACILE

Boucherie Charcuterie Seuve  
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat  
Tél : 05 56 08 74 07



### INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de bœuf à braiser coupés en cubes par votre boucher
- 75 cl de vin rouge de Bourgogne
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 3 oignons jaunes
- 3 carottes
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 200g de lard fumé
- 20g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 200g de petits oignons grelots
- 200g de champignons de Paris
- 1 sucre



6 personnes



20 minutes + 1 nuit de repos



2h45

### PRÉPARATION

#### LA VEILLE

- Dans un saladier, couvrez la viande de vin.
- Ajoutez le bouquet garni, les oignons et les carottes émincés, l'huile d'olive (2 cuil. à soupe).
- Réservez une nuit au frais.

#### LE LENDEMAIN

- Sortez la viande et égouttez-la ainsi que les légumes.
- Blanchissez le lard en dés 1 min dans l'eau bouillante. Essuyez-les et réservez.
- Dans une cocotte, faites-les revenir avec le beurre et l'huile (1 cuil. à soupe) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Remplacez par la viande à colorer de chaque côté.
- Ajoutez les oignons et les carottes.
- Versez la marinade et la gousse d'ail hachée.
- Portez à ébullition, puis écumez.
- Salez légèrement, poivrez puis couvrez.
- Laissez mijoter à feu doux 2h30.

### FINITION

- Faites chauffer le beurre restant avec le bouillon.
- Ajoutez le foie gras en dés, mélangez et laissez réduire à feu doux.
- Quand il reste 1/3 de liquide, salez, poivrez, ajoutez la crème.
- Hors du feu, terminez par le mixeur plongeant.
- Une fois la viande cuite, coupez-la en tranches et laissez-la reposer 5 min avant de servir.

### *L'astuce du boucher*

Cette recette de boeuf bourguignon facile à cuisiner est encore plus savoureuse si vous variez les morceaux de viande (jumeau, gîte, macreuse, paleron, joue).

Chez nous, la recette du boeuf bourguignon se marie à merveille avec un bon plat de macaronis ou simplement de quelques pommes de terre vapeur.

Meilleur réchauffé, ce plat peut également être préparé à l'avance. Une bonne nouvelle pour ceux qui veulent anticiper !