

En avril ne te découvre pas d'un fil ! L'hiver est parti mais l'été n'est pas encore arrivé ... et un bon plat chaud est encore le bienvenu ! Et croyez moi, celui là ... plus il est réchauffé, meilleur il est !! Je vous propose donc un bœuf bourguignon à ma façon qui s'accompagnera de pommes de terre vapeur et qui se boira avec un vin de Bourgogne (évidemment !). Alors à vos fourneaux et à table !

BŒUF BOURGUIGNON

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1.500 kg de collier de bœuf
- 100 g de lardons fumés
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 70 g de beurre
- 1 cuill. à soupe de farine
- 1 cuill. à café de concentré de tomates
- 20 oignons grelots
- sel, poivre

La recette de Muriel :

1/ Environ 3 heures avant de cuisiner, prenez la viande coupée en gros dés et déposez la dans un grand saladier pour la recouvrir de marinade (1 bouteille de vin de Bourgogne, 15 cl d'huile d'olive, 1 ou 2 carottes en rondelles, 2 oignons émincés, quelques baies et grains de poivre et un bouquet garni). Mélangez et laissez au frais.

2/ Égouttez les cubes de viande et épongez les sur du papier absorbant. Mettez la marinade de côté.

3/ Faites chauffer l'huile d'olive et 30 g de beurre dans une casserole à fond épais ou une cocotte en fonte. Dès que l'huile est chaude, faites revenir les morceaux viande de tous côtés, puis saupoudrez-les de farine. Mélangez et laissez la farine roussir sur feu vif. Versez dessus la marinade et tous ses ingrédients, ainsi que le concentré de tomates. Mélangez de nouveau et portez doucement à ébullition. Couvrez la cocotte et laissez mijoter 2 heures sur feu doux.

4/ Au bout d'une heure, faites dorer dans une poêle les oignons grelots avec le reste du beurre et ajoutez ensuite les lardons pour les faire cuire. Laissez les revenir ensemble pendant quelques minutes.

5/ Rajoutez les lardons et les oignons dans la cocotte et laissez le tout mijoter encore 15 min.

8/ Servez sans attendre, dans un plat creux et chaud, accompagné de pommes de terre vapeur.

Et pour réaliser votre Bœuf Bourguignon de Printemps (si le temps vous l'inspire plus ...) rajoutez des fèves et des petits pois frais à partir du point 4

Muriel vous souhaite un bon appétit !