



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



6 personnes



15 min de préparation



2h50 de cuisson

Bœuf bourguignon



Suggestion:

Saumur Champigny

Bordeaux rouge
village

Ingrédients

1.5kg de bœuf (paleron, gîte et macreuse)
250g de poitrine de porc fumée
1 bouquet garni
50g de beurre ou d'huile
1 bouteille de vin rouge corsé
3 cuillères à soupe de farine
200g de champignons

Préparation

- 1 Coupez le bœuf en morceaux et la poitrine fumée en dés. Dans une cocotte, faites fondre le beurre (ou l'huile) et faites revenir doucement les lardons et les oignons.
- 2 Une fois bien dorés, retirez-les et mettez la viande à saisir dans la même cocotte. Saupoudrez de farine et laissez roussir.
- 3 Ajoutez lardons, oignons, vin rouge, bouquet garni et un peu de muscade râpée, salez et poivrez.
- 4 Laissez cuire à feu doux pendant 2h50. Une demi-heure avant de servir, ajoutez les champignons lavés et émincés.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Pour accorder parfaitement le verre et l'assiette, servez le même vin ou un vin issu du même vignoble que celui utilisé pour la réalisation du plat.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise