

BŒUF BOURGUIGNON

- 500 g de paleron ou joue de bœuf
- 100 g de poitrine fumée
- ¼ de pied de veau en morceaux
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes
- 250 g de champignons de Paris
- 50 cl de vin rouge
- Huile d'olive
- Bouquet garni, sel et poivre du moulin

Eplucher l'oignon et la gousse d'ail. Emincer l'oignon et dégermer la gousse d'ail. Découper le bœuf en gros dés.

Faire mariner la viande, l'oignon, l'ail et le bouquet garni 24 heures dans le vin rouge.

Sortir les dés de bœuf de la marinade et les faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive sur toutes les faces. Ajouter la marinade et les morceaux de pied de veau; laisser mijoter pendant environ 2 heures.

Eplucher les carottes et les couper en dés. Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Tailler la poitrine fumée en lardons.

Faire revenir les lardons dans une poêle sèche; y ajouter les champignons et laisser réduire.

Ajouter l'ensemble avec les dés de carotte dans la cocotte. Saler, poivrer et continuer la cuisson environ ½ heure.

Retirer le bouquet garni et les morceaux de pied de veau.

Servir bien chaud avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes.

Recette gentiment offerte par

LA CANTINE
LES ENFANTS DE CŒUR

78290 Croissy sur Seine



Recette gentiment offerte par

LA CANTINE
by LES ENFANTS DE CŒUR

78290 Croissy sur Seine