

BŒUF BOURGUIGNON

**RECETTE À RETROUVER PAGE 104
DANS LE LIVRE 300 RECETTES
CLASSIQUES FRANÇAIS
ÉDITION MARABOUT**

- Pour 6 personnes
- Préparation : 30 min
- Repos 24 heures
- Cuisson : 3 heures



1,5 kg de gîte
à la noix



150 g
de lard frais



3 carottes



3 gros oignons



1 bouteille
de vin
de Bourgogne
rouge

1 cuillerée à soupe de farine, 1 feuille de laurier,
10 brins de persil plat, sel, poivre



1. La veille, couper la viande en morceaux. Éplucher les carottes et les oignons. Couper les carottes en rondelles, émincer les oignons. Faire mariner les carottes et les oignons avec la viande, du sel et du poivre, le laurier, le persil et le vin
2. Le lendemain, égoutter la viande sur du papier absorbant. Couper le lard en dés et les faire fondre dans une cocotte. Ajouter les morceaux de gîte et laisser dorer modérément de tous côtés. Ôter de la cocotte et remplacer par les oignons et les carottes.
3. Lorsqu'ils sont bien rissolés, remettre la viande et saupoudrer de farine. Laisser blondir, tout en remuant, pendant quelques minutes. Mouiller avec la marinade, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 3 heures à feu très doux.
4. Servir saupoudré de persil, avec des pommes de terre vapeur.



LE LIVRE

9€⁹⁰

**300 RECETTES DE
CLASSIQUES FRANÇAIS**

Réf. 581435

Des recettes illustrées à réaliser
facilement chez vous.