

Boeuf bourguignon aux pâtes



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 2 h

Plat dominical traditionnel, le bœuf bourguignon est un mets originaire de Bourgogne. Il tient son nom des deux produits bourguignons qui le composent: le boeuf et le vin rouge. La Bourgogne étant réputée pour ses élevages bovins, en particulier de charolais et la réputation des vins de son vignoble, le bœuf bourguignon est un plat emblématique de son terroir.

Ingrédients

- 1 kg de boeuf à bourguignon
- 200 g de lardons fumés
- 30 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 400 g de carottes
- 200 g de champignons
- 1 citron
- 3 oignons
- 2 cs de farine
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 litre de vin rouge
- 1 pied de cochon coupé en deux
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Préparation

- 1 La veille : découpez le boeuf en morceaux. Pelez et lavez tous les légumes.
- 2 Mettez les morceaux de boeuf dans un grand saladier ainsi que le pied de cochon bien lavé. Ajoutez-y le bouquet garni, les carottes, les oignons et l'ail coupés en quartier. Versez le vin rouge et laissez mariner une nuit au frais.
- 3 Le lendemain : le matériel à avoir : 1 sauteuse, 1 cocotte
- 4 Égouttez les morceaux de boeuf. Prenez garde à conserver jus et légumes. Prenez une sauteuse et faites rissoler les morceaux de bourguignon dans de l'huile bien chaude.
- 5 Transférez les morceaux de boeuf dans votre cocotte. Ne gardez pas la graisse! Vous pouvez voir que j'y ai déjà déposé mon pied de cochon! Réservez!
- 6 Reprenez votre sauteuse et faites-y revenir les carottes, les oignons, l'ail et le bouquet garni. Transférez les légumes et le bouquet garni dans la cocotte sur la viande. Salez et poivrez.
- 7 Saupoudrez de farine et remuez soigneusement. Mouillez à hauteur avec le vin rouge et laissez cuire 2 heures environ à couvert. (+ou-selon la viande)
- 8 Pendant ce temps, mettez les champignons de Paris, les lardons et l'oignon restant coupé en lamelles dans la sauteuse avec un peu de beurre. Arrosez d'un jus de citron et laissez cuire à couvert pendant 10 minutes. Réservez!
- 9 Lorsque la viande est cuite, mettez les morceaux de boeuf sur la préparation aux lardons et passer la sauce par-dessus. Laissez mijoter sur feu doux pendant 10 minutes, le temps de cuire les pâtes!
- 10 Présentez votre plat en réservant le pied de cochon pour les amateurs! Si vous présentez à l'assiette vous pouvez saupoudrer votre plat de parmesan. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

