

Boeuf bourguignon aux petits oignons glacés et son écrasé de pommes de terre



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 4 h

En plus d'être équilibré et complet, ce plat fait l'unanimité sur toutes les tables !

Recette proposée par : Gaillard

Ingrédients

- 800 g de bœuf
- 100 g de lardons
- 50 cs de beurre (ou 3 d'huile) - (ou 3 cs d'huile)
- 750 ml de vin rouge
- 10 petits oignons sauciers
- 2 cs de farine
- 75 cl de bouillon de volaille
- 750 g de pommes de terre
- 500 g de carottes
- herbes de provence
- estragon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Couper la viande en cube en enlevant le gras. La faire macérer dans le vin rouge, 75 cl de bouillon de volaille, les herbes de provence et l'estragon pendant 24 heures.
- 2 Le lendemain, faire rissoler la viande dans de l'huile d'olives puis la fariner. Réserver.
- 3 Couper les carottes et les mettre dans la cocotte. Verser de la farine en pluie.
- 4 Ajouter la viande et le mélange dans lequel elle a mariné. Couvrir le tout.
- 5 Laisser mijoter pendant 2h30 à feu doux. Saler et poivrer .
- 6 Le lendemain, faire revenir les petits lardons et les ajouter au bourguignon. Réchauffer tout doucement pendant une petite heure.
- 7 Pendant ce temps, éplucher les oignons et les faire cuire avec quatre noisettes de beurre, une cuillère à soupe de sucre et de l'eau à mi-hauteur . Couvrir de papier sulfurisé (en faisant une cheminée au milieu). Laisser cuire environ quinze minutes. Puis, faire rissoler jusqu'à obtenir une coloration légère.
- 8 Faire cuire à la vapeur les pommes de terre et les écraser avec du beurre.
- 9 Les servir avec le bourguignon.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

