

Boeuf bourguignon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 h

Plat familial de saison dans lequel chacun apporte sa petite touche...

Ingrédients

- 500 g de boeuf
- 0,5 bouteille de vin rouge - côtes du rhône
- 4 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 petite boîte de champignons
- fond de veau
- thym
- laurier
- 1 oignon - ou 1 échalote
- sel
- poivre
- margarine
- huile

Préparation

- 1 Faites mariner votre viande avec les carottes coupées en rondelles, une branche de céleri, l'échalote, le thym et le laurier dans le vin, pendant 24 heures.
- 2 Faites ensuite revenir votre viande dans une sauteuse avec un peu de margarine et d'huile.
- 3 Ajoutez 2 cuillères à soupe de fond de veau ainsi que le jus de la marinade, les petits légumes et de l'eau pour lier le tout.
- 4 Versez dans une cocotte et faites cuire 2h à 2h30.
- 5 Accompagnez de pommes de terre à la vapeur.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

