

Boeuf bourguignon



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 3 h

Un de mes plats préférés ! Et comme on dit souvent, il est encore meilleur réchauffé...

Ingrédients

- 800 g de viande de boeuf à bourguignon
- 200 g de lardons
- 6 carottes
- 1 boîte de champignons de paris
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 25 cl de vin rouge
- 50 cl de bouillon de boeuf
- 2 cs de farine
- thym
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez l'oignon et l'ail et émincez-les.
- 2 Pelez les carottes et coupez-les en gros morceaux.
- 3 Faites revenir dans une cocotte les morceaux de boeuf avec un peu de beurre. Saupoudrez de farine et mélangez.
- 4 Réservez la viande et faites revenir, dans la même cocotte, l'ail, l'oignon et les lardons.
- 5 Remettez la viande.
- 6 Versez le vin et le bouillon. Salez, poivrez et ajoutez le thym.
- 7 Laissez cuire à feu doux pendant 3 heures.
- 8 Au bout de 2h30, incorporez les champignons.
- 9 Servez avec du riz ou des pâtes.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

