

Bœuf bourguignon en autocuiseur



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 85 mn

Encore meilleur réchauffé !

Ingrédients

- 1,5 kg de bœuf
- 1 kg de carottes
- 1 l de vin rouge
- 2 l d'eau
- un peu de maïzena
- beurre
- huile
- 1 bouquet garni
- herbes aromatiques
- 2 d'oignons
- ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans votre autocuiseur, dorez la viande de tous côtés avec un filet d'huile, du beurre, les oignons émincés et l'ail moulu.
- 2 Épluchez les carottes, lavez-les et coupez-les en rondelles.
- 3 Enlevez alors la viande que vous mettez de côté et que vous remplacez par les carottes. Laissez revenir le tout.
- 4 Remettez la viande avec le bouquet garni et les herbes aromatiques ciselées. Versez le vin rouge, l'eau, puis assaisonnez en sel et en poivre. Laissez mijoter une heure après le chuchotement de la soupape.
- 5 En fin de cuisson, ajoutez une peu de maïzena à la sauce pour épaissir. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez bien chaud.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

