

# Bœuf bourguignon

TEMPS DE PRÉP

**30 MIN**

TEMPS TOTAL

**3 H**

PORTION

**8**[Imprimer](#)[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 kilogramme bœuf à ragoût, coupé en cubes
- 1/4 tasse farine
- 1 c. à t. sel
- 1/2 c. à t. poivre
- 2 c. à s. huile d'olive
- 24 petits oignons blancs, pelés
- 1 c. à s. beurre
- 36 champignons de Paris
- 1 tasse bacon fumé à l'ancienne, haché
- 1 pce gros oignon, haché
- 2 tasses vin rouge corsé
- 2 tasses Bouillon de boeuf Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 2 gousses d'ail
- 2 feuille de laurier

- 4 grands brins de thym
- 2 branches de romarin
- 1/4 tasse persil frais, haché

**Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

---

## Préparation

- 1.** Enrober le bœuf du mélange de farine, de sel et de poivre.
  - 2.** Dans un grand poêlon antiadhésif, faire chauffer l'huile et saisir le bœuf quelques morceaux à la fois. Transférer le bœuf sur une assiette; ajouter les petits oignons blancs et le beurre dans le poêlon. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés; ajouter les champignons. Quand les champignons sont dorés, retirer du feu et réserver.
  - 3.** Dans le même poêlon, faire sauter le bacon et le gros oignon jusqu'à ce qu'il soit très légèrement doré, environ 10 minutes. Ajouter le vin dans le poêlon pour le déglacer, en grattant le fond avec une cuillère en bois pour décoller tous les petits morceaux. Incorporer le bouillon. Remettre le bœuf et les jus qu'il a produits dans le poêlon, avec l'ail, les feuilles de laurier, le thym et le romarin. Porter à faible ébullition, couvrir et enfourner à 350 °F pour 90 minutes. Remettre les champignons et les oignons dans le poêlon; couvrir et faire cuire 30 minutes.
  - 4.** Parsemer de persil haché
- 

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**