

# zeste

## Bœuf bourguignon

par *HUGO SAINT-JACQUES*

Quantité : **4 portions** (4) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h 45 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **3.25 h**



### Préparation

1. Laisser tempérer la viande de 60 à 90 minutes avant de la cuisiner. Bien l'essuyer avec du papier absorbant, puis l'assaisonner.
2. Mélanger la cuillère à soupe de beurre avec la cuillère à soupe de farine (be manié). Réserver.
3. À l'aide d'une ficelle, lier le bouquet garni (le céleri, le thym, le persil, le laurier). Réserver.
4. Faire fondre le 1/4 tasse de beurre dans une cocotte et faire dorer les cubes de bœuf sur tous les côtés. Ne pas ajouter trop de cubes à la fois afin d'obtenir une belle coloration. Réserver.
5. Verser un filet d'huile dans la même cocotte et ajouter le lard et l'oignon haché. Faire revenir de 2 à 3 minutes. Ajouter l'ail et cuire 1 minute de plus.
6. Déglacer avec le vin rouge et laisser mijoter pendant 5 minutes.
7. Ajouter le beurre manié et la pâte de tomate, puis fouetter afin de défaire les grumeaux.
8. Remettre la viande dans la cocotte, puis ajouter le bouquet garni et les carottes. Assaisonner.
9. Couvrir et enfourner dans un four préchauffé à 325°F (160°C) pendant 2 h. Ajouter les champignons et les oignons perlés, puis poursuivre la cuisson encore 30 minutes.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 kg (2,2 lb) de cubes de bœuf à ragoût, taillés en cubes de 4 cm

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

15 ml (1 c. à soupe) de farine

1 branche de thym frais

1 feuille de laurier

2 branches de feuilles de céleri

4 brins de persil

65 ml (1/4 tasse) de beurre

125 g (1/4 lb) de lard, la couenne retirée, taillé en cubes de 2 cm (ou du bacon taillé en carrés)

1 oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées finement

1 L (4 tasses) de vin rouge

15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomate

1 L (4 tasses) de carottes pelées, taillées en tronçons de 5 cm x 1 cm

375 g (13 oz) de champignons de Paris, coupés en quartiers

12 petits oignons perlés, pelés

PUBLICITÉ

Sel et poivre

## **Bon à savoir !**

Se conserve 3 mois au congélateur.