



Bœuf bourguignon

Ingédients (pour 4 personnes)

- 500 g de boeuf à « bourguignon »
- 500 g de joues de boeuf
- 250 g de lard fumé
- 3 grosses carottes épluchées
- 6 gros navets épluchés
- 12 pommes de terre grenailles
- 150 g d'oignons grelots frais et épluchés
- 10 gousses d'ail
- 6 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 1/2 botte de persil frisé
- 1 bouteille de Bourgogne rouge
- 1 verre de cognac
- 100 g de beurre en pommade
- 2 morceaux de sucre
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1/ Épluchez les légumes. Tournez les carottes et les navets.
- 2/ Coupez le boeuf en gros dés. Mettez-le dans un grand bol et ajoutez les oignons, les carottes, les navets, le bouquet garni, les gousses d'ail épluchées, les clous de girofles et les morceaux de sucre.
- 3/ Mouillez avec le vin et terminez avec le cognac. Laissez mariner 24h au frigo. Remuez de temps en temps.
- 4/ Coupez la couenne du lard et coupez-le ensuite en lamelles. Faites-le dorer dans un filet d'huile.
- 5/ Égouttez la marinade, filtrez et récupérez les morceaux de viande que vous épongez.



6/ Dans un faitout ou une cocotte pouvant aller au four, faites revenir les morceaux de viande dans de l'huile d'olive bien chaude. Assaisonnez de sel et poivre du moulin.

7/ Ajoutez les morceaux de lard et laissez colorer.

8/ Ajoutez ensuite les légumes de la marinade, sans le bouquet garni. Mouillez avec la marinade, amenez à ébullition et laissez cuire pendant +/- 15 minutes à feu vif.

9/ Après 15 minutes de cuisson, enfournez pendant 1h, 1h30 dans un four à 180 °C.

10/ En fin de cuisson, mélangez bien et servez avec les pommes grenailles.

11/ Faites cuire les pommes grenailles dans de l'eau bouillante salée.

12/ Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les. Ajoutez quelques noix de beurre en pommade ainsi que le persil. Mélangez délicatement le tout.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_un-b-uf-bourguignon?id=8148357&emissionId=5931