

# Boeuf bourguignon

**Ingrédients : (Pour 5-6 personnes) :**

- 1,5 kg de bœuf à braiser (macreuse, paleron)
- 100 g de beurre
- 3 feuilles de laurier
- 3 branches de thym
- 2 gousses d'ail
- 200 g de lard maigre sans couenne
- 1 gros oignon
- 2 échalotes
- 3 carottes
- 75cl de fond blanc
- 75cl de vin rouge
- 20 g de farine
- 400 g de petits champignons de Paris
- 24 petits oignons grelots
- Persil
- Poivre du moulin
- Fleur de sel



- Commencez par assaisonner le paleron avec un mélange sel, poivre, singez-le et faites revenir dans du beurre.
- Ajoutez le laurier, le thym, l'ail, le lard et une fois coloré retirez le paleron puis ajoutez les oignons, les échalotes, les carottes découpées en rondelles puis remettez le paleron. Déglacez au fond blanc puis versez avec le vin rouge.
- Ajoutez les oignons grelots. Laissez mijoter 4 heures et au moins  $\frac{3}{4}$  d'heure avant la fin de cuisson ajoutez les champignons.

**Max  
& VÉNUS**