

BOEUF BOURGUIGNON



Préparation

Temps Total : 3h

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Traitement thermique : 2 h

INGREDIENTS *(pour 6 personnes)*

1 kg de bœuf en cubes
300 g de jeunes champignons blancs
2 oignons
3 échalotes
50 g de lardons
300 g de carottes
15 cl de bouillon de bœuf
1 gousse d'ail

30 cl de bourgogne
1 pincée de paprika
Huile d'olive
Sel, poivre

Au moment de servir :

Farine

PREPARATION

Dans une cocotte, dégraisser les cubes de bœuf et les brunir en petite quantité avec de l'huile puis réserver.

Dorer les lardons avec l'ail et l'huile d'olive pendant environ 5 minutes. Ajouter les oignons et les échalotes, saupoudrer de paprika. Saler et poivrer à votre goût puis réserver.

Chauffer le bouillon dans une grande marmite.

Pendant ce temps sauter les champignons dans un filet d'huile à feu vif.

Quand le bouillon bout, y ajouter les champignons, la poêlée de lardons et d'oignons, le bœuf et son jus, le vin, les carottes et laisser mijoter 30 minutes à petits bouillons.

Remplir sans attendre les terrines Le Parfait Super jusqu'à 2 cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique durant 2h à 100°C.

☛ Au moment de servir, verser le bouillon dans une casserole et l'épaissir à la farine diluée pour en faire une sauce. Réchauffer ensuite votre préparation en y réintroduisant la sauce.