

Boeuf bourguignon au four



cuisson 2h15

Ingrédients pour un boeuf bourguignon avec une sauce délicieusement onctueuse pour 4 personnes :

- 40 g de beurre doux
- Un filet d'huile (tournesol, colza ou arachide)
- 2 petits oignons (soit +/- 100 g)
- 200 g de lardons non fumés (que vous pouvez remplacer par du lard)
- 600 g de boeuf à braiser
- 30 g de farine
- 30 cl de bouillon de boeuf
- 30 cl de vin rouge
- 2 carottes (soit +/- 250 g)
- 1/3 de branche de céleri
- 1/2 c. à café de laurier déshydraté (si vous avez 2 feuilles de laurier séché, ça sera parfait également)
- 1/2 c. à café d'ail des ours déshydraté (facultatif)
- 1/2 poignée de persil frais ciselé
- Sel et poivre du moulin
- 200 g de champignons de Paris

Réalisation du boeuf bourguignon :

Préchauffez le four à 160°C.

1. Dans une cocotte allant au four, faite fondre le beurre avec un filet d'huile.
2. Pelez et ciselez grossièrement les oignons.
3. Dans la cocotte, faite revenir les oignons et les lardons pendant 7-8 mn à feu moyen.
4. Retirez les oignons-lardons de la cocotte et réservez-les de côté. Ajoutez à la place le boeuf à braiser coupé en gros dès (de la taille d'une grosse noix). Laissez légèrement dorer.
5. Saupoudrez de farine et laissez maintenant roussir.
6. Pelez et détaillez en petits tronçons les carottes. Rincez et détaillez en tranches le céleri branche. Ciselez finement le persil.
7. Ajoutez le bouillon chaud + les oignons-lardons + le vin rouge + les carottes + le céleri + le laurier + l'ail des ours + le persil + le sel et poivre du moulin. Mélangez.
8. Enfournez (sans couvrir) pendant 1h. Mélangez et prolongez la cuisson encore 1h. Ajoutez les champignons coupés en 4 et mélangez. Prolongez la cuisson encore 30 mn. Profitez-en pour cuire l'accompagnement. Chez moi, avec cette sauce délicieusement onctueuse, on aime des tagliatelles ou des pommes de terre à la vapeur ou en purée.