

Bœuf bourguignon moelleux

Plat principal

Ingrédients (pour 3-4 personnes) :

- 550g de viande de bœuf pour bœuf bourguignon
- 3 carottes
- 1 boîte de champignons de Paris (240g égoutté)
- 1/3 à 1/2L de vin rouge (traditionnellement du bourgogne)
- 2 oignons blancs moyens
- 2 cuillères à soupe de farine
- Herbes de Provence
- Sel



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h15

Préparation :

1. Coupez la viande en cubes relativement petits à moyen.
2. Dans une poêle ou une cocote, faites roussir la viande dans du beurre.
3. Ajoutez les oignons émincés.
4. Quand la viande et les oignons sont dorés, ajoutez les champignons et les carottes coupées en tranche.
5. Saupoudrez de farine et mélangez.
6. Laissez dorer 2-3 minutes.
7. Ajoutez le vin rouge jusqu'aux 2-3 de la hauteur de la préparation, puis compléter avec de l'eau de façon à recouvrir le tout.
8. Salez, ajoutez les herbes de Provence et mélangez.
9. Couvrez jusqu'à que ça boue légèrement et baissez ensuite le feu sur feu doux et enlevez le couvercle.
10. Laissez ainsi mijoter 1h15 le mélange.
11. C'est prêt, servez, dégustez !

Conseils et remarques :

- Si vous êtes sur plaque électrique, pensez que la baisse du feu ne sera pas instantanée : anticipez davantage !
- L'ajout d'eau permet d'empêcher l'assèchement de la viande, qui reste donc moelleuse !