

## LE BŒUF BOURGUIGNON



Avant de vous lancez, sachez que ***vous devez commencer la préparation une journée au moins avant la dégustation.***

Pour celui ci, j'ai fait ma marinade jeudi soir, j'ai commencé la cuisson vendredi soir (environ trois heures) et il a réchauffé à feu très doux pendant un petit peu plus d'une heure samedi matin pour être mangé samedi midi.

### LES INGREDIENTS :

- ✓ Une bouteille de vin rouge (personnellement je préfère le Bordeaux),
- ✓ des carottes,
- ✓ des oignons,
- ✓ de la viande pour Bourguignon (avec un peu de plat de côte pour le goût),
- ✓ un bouquet garni,
- ✓ du lard fumé (ou des lardons),
- ✓ deux bouillons Kub,
- ✓ des grains de poivre,
- ✓ du sel et du poivre (ou piment d'Espelette),
- ✓ un ou deux sachets congélation Ziploc.

### LA PREPARATION :

- ✓ Coupez les carottes en rondelles, émincez les oignons, réservez une vingtaine de grains de poivre et le bouquet garni.
- ✓ Placez la viande, les légumes et les aromates dans un sachet congélation à fermeture hermétique et arrosez le tout de la bouteille de vin. Refermez le sachet.

### **RESERVEZ 24 HEURES AU REFRIGERATEUR**

- ✓ Séparez la marinade, la viande et les légumes.

### LA CUISSON :

- ✓ Faites revenir la viande avec une noix de beurre et un filet d'huile et les lardons. Saisissez toutes les faces.
- ✓ Retirez la viande et saisissez les légumes quelques minutes.
- ✓ Remettez la viande avec les légumes et faites revenir jusqu'à réduction.
- ✓ Mouiller avec la marinade. Ajoutez les bouillons Kub, le sel et le piment d'Espelette (ou le poivre) et faites cuire à couvert et à feux doux pendant au moins trois heures.

***C'EST PRET !!!***