

## **BOEUF BOURGUIGNON**



### **Pour 6 personnes**

- **1,3 kg de viande de boeuf (macreuse ou gîte)**
- **1 bouteille de vin de bourgogne (j'ai pris un Passe-tout-grain)**
- **200 g de lardons fumés**
- **Une vingtaine de petits oignons grelots ou 2 beaux oignons**
- **2 grosses carottes**
- **2 gousses d'ail**
- **1/2 c à café de 4 épices**
- **1 petit bouquet de thym**
- **1 feuille de laurier**
- **50 g de beurre**
- **2 c à soupe d'huile**
- **50 g de farine (ou 3 c à soupe)**
- **Sel**
- **Poivre**

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile. Quand le mélange est bien chaud, ajoutez les morceaux de viande, salez et poivrez et faites revenir les morceaux en les retournant pour qu'ils soient bien dorés. Il faut compter à peu près 10 minutes. Ôtez les ensuite de la cocotte et réservez dans un plat...

Dans la cocotte, faites revenir les lardons, les oignons et les carottes coupées en rondelles et laissez cuire 10 minutes en remuant de temps en temps...

Ajoutez ensuite la farine (si vous préférez une sauce fluide vous pouvez réduire un peu la farine). Faites roussir légèrement remuant constamment...

Versez le vin de bourgogne en décollant les sucs de cuisson au fond de la cocotte à l'aide d'une cuillère en bois et continuez de remuer pour obtenir une sauce homogène...

Ajoutez le thym, le laurier, l'ail pilé et le quatre épices. Vous pouvez rajouter du persil ou un morceau de poireau. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre...

Remplacez les morceaux de viande dans la sauce et laissez mijoter à petit feu 3 bonnes heures minimum...

Vous pouvez le servir accompagné de pommes de terre vapeur ou des pâtes.