

Bœuf bourguignon

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 4 heures en mode "hight"

- 600 g de collier coupé en cubes de 3 cm
- 600 g de joue de bœuf
- 300 g de poitrine fumée découpée en lardons
- 2 gros oignons (rouges pour moi)
- 300 g de champignons de Paris lavés
- 3 carottes épluchées et coupées en rondelles
- 1 tomate concassée
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 50 cl de vin rouge corsé (j'ai pris un bourgogne)
- 20 cl de fond de veau dilué
- Sel
- Poivre du moulin

Pour lier la sauce :

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 15 cl d'eau

Au préalable, j'ai fait bouillir ma joue de bœuf dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes et je l'ai ensuite coupé en morceaux.

Coupez les carottes épluchées en rondelles. Émincez les oignons. Tranchez les champignons. Coupez le lard fumé en lardons *si ce n'est pas déjà fait*. Placez tous les ingrédients dans la cocotte. *J'ai commencé par le lard, puis les morceaux de viande, les légumes, le bouquet garni, les champignons. Je pense que j'alternerai les couches d'ingrédients la prochaine fois.* Versez le fond de veau et le vin. Assaisonnez de sel et de poivre.

Placez la cocotte en céramique dans l'appareil.

Programmez la cuisson soit en mode hight pour 4 heures ou en mode low pour 8 heures.

15 minutes avant la fin de la cuisson, mélangez la farine, le beurre et l'eau. Versez dans le mijoteur. Remuez et laissez épaissir 10 minutes.

Je pense qu'il est possible de réduire la quantité d'eau à 5 cl et éviter le beurre.

En fin de cuisson le mijoteur passe automatiquement en mode maintien au chaud.

Servez ce plat avec des tagliatelles fraîches ou des pommes de terre vapeur.

Source : *Petits mijotés gourmands de SEB*