

Bœuf bourguignon

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de boeuf
- 100 g de lardons
- 50 g de beurre
- 33 cl de vin rouge
- 25 cl d'eau
- 4 carottes
- 2 oignons
- Ail
- 1 c. à s.de farine
- 1 bouquet garni
- 250 g de champignons de Paris
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans une cocotte-minute, faire revenir sans matière grasse les lardons et les oignons coupés en petits morceaux dans le beurre. Une fois revenus les réserver dans une assiette.

Etape 2

Sans rincer la cocotte, faire dorer sur toutes les faces la viande dans le beurre. Une fois la viande bien dorée, ajouter les lardons et oignons.

Etape 3

Ajouter 25 cl d'eau. Ajouter les champignons. Mélanger.

Etape 4

Saupoudrer de farine. Bien mélanger. Laisser dorer. Saler et poivrer. Ajouter l'ail coupé finement et le bouquet garni.

Etape 5

Mouiller avec le vin rouge qui doit recouvrir la viande. Fermer la cocotte-minute. Attendre la mise en rotation de la soupape.

Etape 6

Laisser cuire à feu très doux pendant 45 min. Faire refroidir la cocotte et ajouter les 4 carottes coupées en rondelles. Fermer de nouveau la cocotte-minute. Attendre la mise en rotation de la soupape.

Etape 7

Laisser cuire à feu très doux pendant 15 min.