



Bœuf bourguignon

Ingrédients : 6 personnes

- ◆ 1 kg de collier de bœuf ou du gîte
- ◆ 150g de lard gras 75g de saindoux
- ◆ 2 grosses carottes 2 branches de céleri
- ◆ 20 petits oignons blancs
- ◆ 2 gousses d'ail Thym Laurier
- ◆ 2 c.s. De concentré de tomates
- ◆ 52 cl de vin rouge
- ◆ 15 cl de bouillon de bœuf
- ◆ 2 c.s. de fécule
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Couper la viande et le lard en dés. Peler les oignons et carottes. Emincer-la en fines rondelles. Peler les gousses d'ail et l'écraser. Laver les branches de céleri.

Faire fondre le saindoux et faire revenir la viande et le lard pendant 10 mn sans cesser de remuer. Saler et poivrer.

Incorporer le concentré de tomates, bien mélanger.

Ajouter les carottes, les branches de céleri en tronçons, le thym et le laurier. Mouiller avec le vin.

Délayer la fécule dans le bouillon que l'on verse dans la préparation.

Laisser cuire à feu moyen, couvert, pendant 1h30.
Servir avec une purée de topinambours.